KitchenAid®

ELECTRIC DOUBLE OVEN RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**
or visit our website at **www.kitchenaid.com**

In Canada, call for assistance, installation and service, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at **www.KitchenAid.ca**

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À DOUBLE FOUR

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à l'adresse
www.KitchenAid.ca



Models KERS505 KERS507 YKER507

W10291452A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.

WARNING

Tip Over Hazard

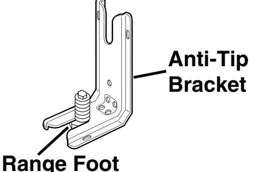
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

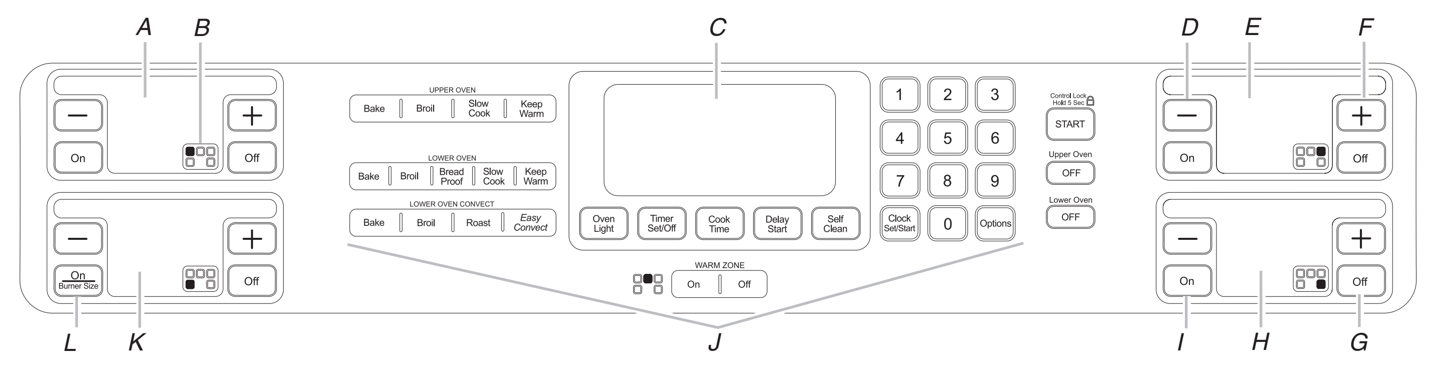
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

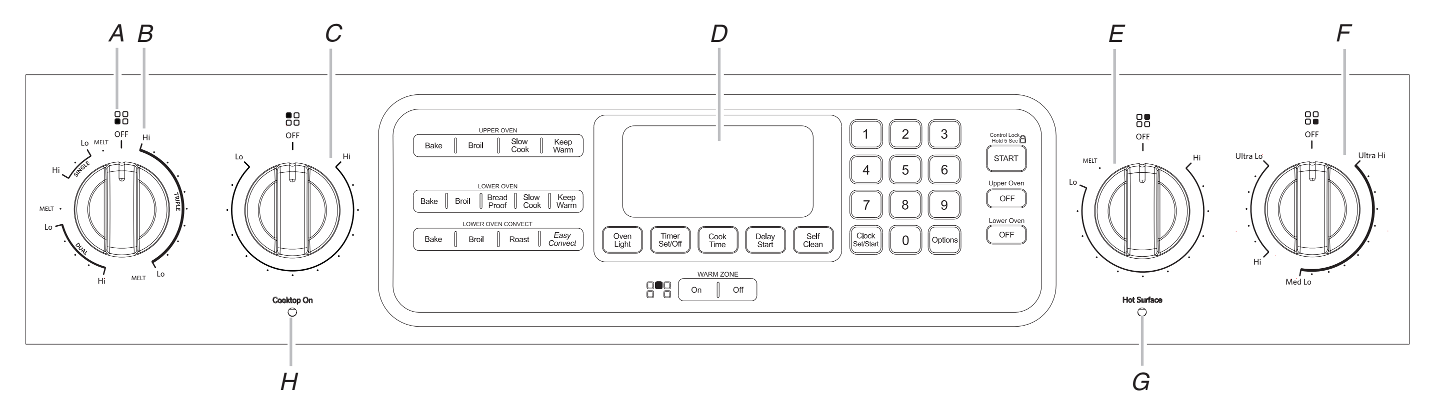
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Glass Touch-Activated Electronic Double Oven Control Panel (Models KERS507X and YKERS507X)



A. Left rear touch control
B. Surface locator and indicator light
C. Oven display
D. Power level "-"
E. Right rear touch control
F. Power level "+"
G. Element off
H. Right front touch control
I. Element on
J. Upper/lower oven touch control
K. Left front touch control
L. Triple surface element select

Glass Touch-Activated Electronic Double Oven Control/Cooktop Knob Control Model (Models KERS505X)



A. Surface locator
B. Left front triple element control knob
C. Left rear control knob
D. Upper/lower oven touch control
E. Right rear control knob
F. Right front control knob
G. Hot surface indicator light
H. Cooktop on indicator light

Cooktop Controls - Touch-Activated

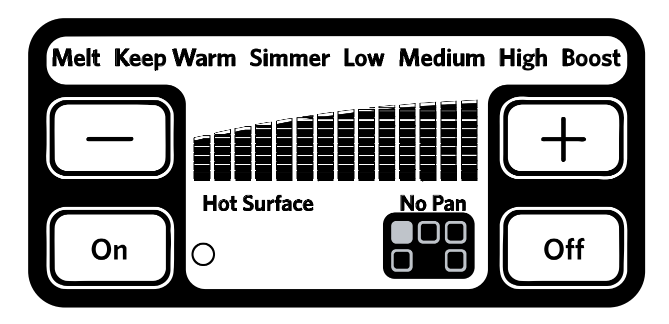
Custom Control Temperature Management System



The electronic touch controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results. When melting foods such as chocolate or butter, the surface cooking area can be set to MELT for very low temperature operation.

To keep cooked foods warm, the surface cooking area can be set to KEEP WARM.

For maximum element operation, all cooktop touch-activated controls can be set to HIGH when bringing liquids to a fast and rapid boil. Touch the "-" pad to immediately reach the HIGH setting after touching ON.



To Use Single-Size Elements:

1. Touch ON.
2. Touch the "+" or "-" pad to increase or decrease power.

3. To choose a power level between HIGH and MELT, touch and hold either pad until the desired level has been reached.
4. When finished cooking, touch OFF.

NOTE: Boost power level can only be selected for the right front surface area.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

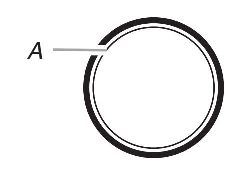
SETTING	RECOMMENDED USE
TRIPLE-SIZE ELEMENTS (Left front cooking area only)	■ Large diameter cookware. ■ Large quantities of food. ■ Home canning.
BOOST (Right front cooking area only)	■ Bring liquid to a boil.
HIGH	■ Bring liquid to a boil and/or hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
MEDIUM	■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies.
LOW	■ Stew or steam food.
SIMMER	■ Simmer (range of simmer temperatures)
KEEP WARM	■ Keep cooked foods warm.
MELT	■ Melt chocolate or butter.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

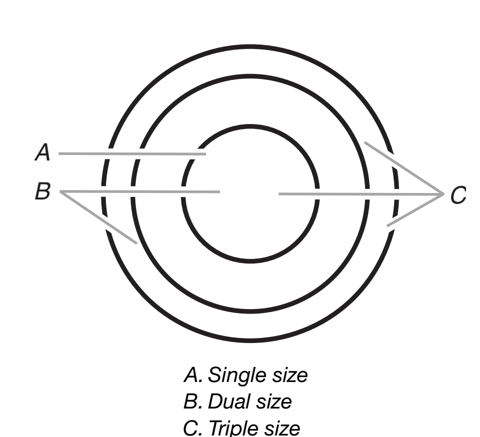
Hot Surface Indicator Lights

The Hot Surface Indicator Lights are located in each of the cooktop touch controls. The Hot Surface Indicator Light will glow as long as the surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

Single and Triple-Size Elements



A. Single size



A. Single size
B. Dual size
C. Triple size

To Use Triple-Size Elements:

1. Touch ON/BURNER SIZE.
2. Touch ON/BURNER SIZE to select the desired zone diameter (single, dual or triple). The corresponding zone diameter indicator light will glow to show which setting is activated.
3. To choose a power level between HIGH and MELT, touch and hold either the “+” or “-” pad until the desired level has been reached.

When finished cooking, touch OFF to turn surface cooking area off.

Melt

The Melt function is available on all the surface cooking elements, and is ideal for melting chocolate or butter without scorching.

To Use:

1. Touch ON or ON/BURNER SIZE.
2. Touch the “+” pad once for MELT.

When finished cooking, touch OFF to turn surface cooking area off.

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Keep Warm function is available on all the surface cooking elements, has three settings and is ideal for keeping cooked foods warm. The lowest setting is for delicate sauces,the medium setting is for soups, and the highest setting is for soups and meats. Do not use it to heat cold foods. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.

To Use:

1. Touch ON or ON/BURNER SIZE.
2. Touch the "+" pad twice for KEEP WARM at the Low setting, three times for Medium, and four times for High.

When finished cooking, touch OFF to turn surface cooking area off.

Simmer

The Simmer function is available on all the surface cooking elements. It has an adjustable heat setting for more precise simmer control.

Three levels of simmer are available. The recommended setting will vary depending on the quantity and density of the food being cooked as well as the size and shape of the cookware and if a lid is being used during cooking.

To Use:

1. Touch ON or ON/BURNER SIZE.
2. When using the triple element, select the zone diameter by touching the ON/BURNER SIZE pad until the desired zone diameter indicator light is glowing.
3. Touch the "+" pad seven times for SIMMER at the Low setting, eight times for SIMMER at the Medium setting, and nine times for SIMMER at the High setting.

When finished cooking, touch OFF to turn surface cooking area off.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
SIMMER HIGH	■ Water-based foods such as chicken noodle soup.
SIMMER MEDIUM	■ Medium-density foods such as cream soups, sauces and gravy.
SIMMER LOW	■ Any foods ■ Cooking with a lid.

Cooktop Controls - Standard Knobs

⚠WARNING

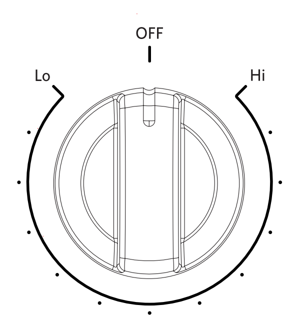


Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The cooktop controls can be set to anywhere between HI and LO.

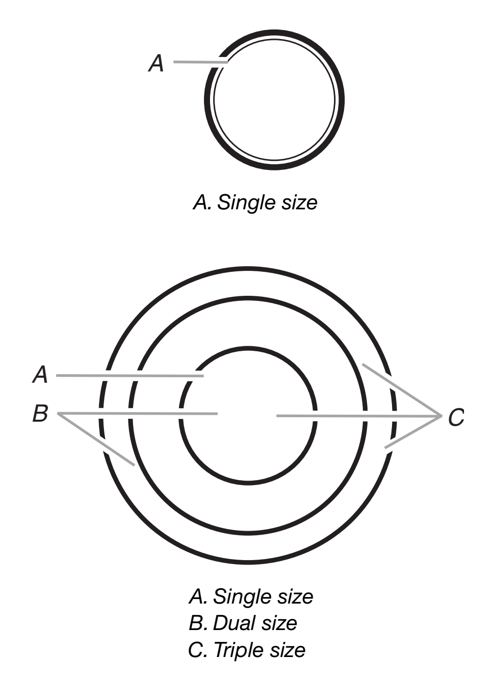


Push in and turn to the desired heat setting. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ Bring liquid to a boil.
MED- HI	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
MED	■ Maintain a slow boil. ■ Fry poultry or meat. ■ Cook pudding, sauce, icing or gravy.
MED- LO	■ Stew or steam food. ■ Simmer.
LO	■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

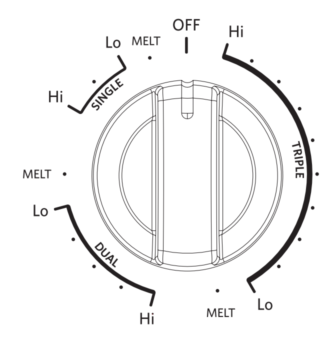
Single and Triple-Size Elements



A. Single size

A. Single size
B. Dual size
C. Triple size

The Triple-Size Element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The triple size combines all three element sizes and is recommended for larger size cookware, large quantities of food and home canning.



To Use SINGLE:

1. Push in and turn knob counterclockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between LO and HI or MELT.
2. Turn knob to OFF when finished.

To Use Dual:

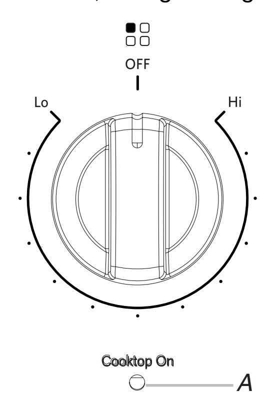
1. Push in and turn knob counterclockwise from the OFF position to the DUAL zone anywhere between LO and HI or MELT.
2. Turn knob to OFF when finished.

To Use Triple:

1. Push in and turn knob clockwise from the OFF position to the TRIPLE zone anywhere between LO and HI or MELT.
2. Turn knob to OFF when finished.

COOKTOP ON Light

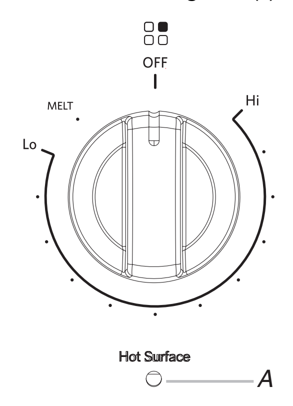
A COOKTOP ON light is located on the control panel. When any surface element is turned on, the light will glow.



A. Cooktop on indicator light

Hot Surface Indicator Light

A Hot Surface Indicator light is located on the control panel. The light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

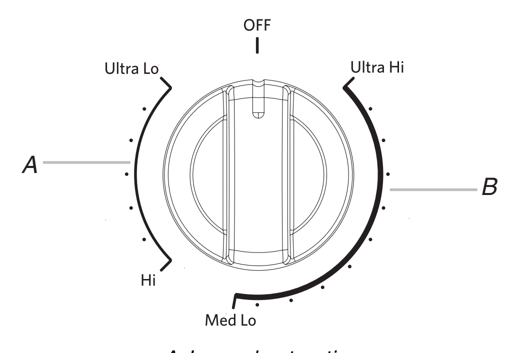


A. Hot surface indicator light

Ultra Heat™ Cooking Zone

The Ultra Heat™ Cooking Zone offers the flexibility of 2 optional heating choices. The Ultra Heat™ option can be used to boil liquids faster. The lower heat option can be used to prepare sauces, to brown or saute foods, or to keep food at a low temperature.

Use cookware appropriate in size for the Ultra Heat™ Cooking Zone.



A. Lower heat option
B. Ultra Heat™ option

Warm Zone

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Use the Cooktop Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone element area will not glow red when cycling on. However, the Element On light will glow while the Cooktop Warm Zone element is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:

1. To turn on, press WARM ZONE ON and then START.
2. To turn off, press WARM ZONE OFF.

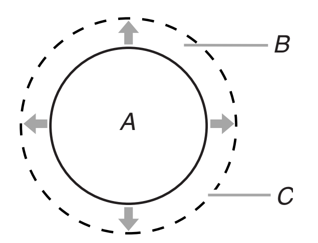
Ceramic Glass
(on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see "General Cleaning" section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. ½" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the grates.

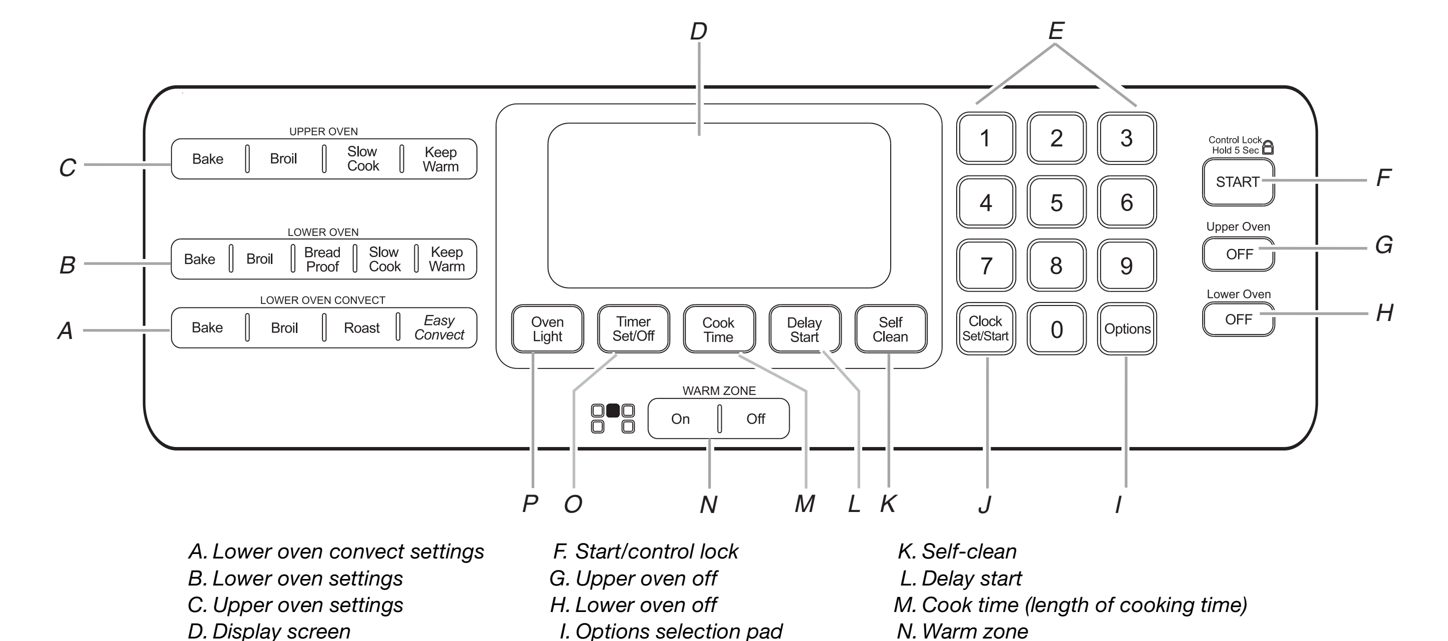
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

GLASS TOUCH-ACTIVATED ELECTRONIC DOUBLE OVEN CONTROL



A. Lower oven convect settings
B. Lower oven settings
C. Upper oven settings
D. Display screen
E. Number keys
F. Start/control lock
G. Upper oven off
H. Lower oven off
I. Options selection pad
J. Clock set/start
K. Self-clean
L. Delay start
M. Cook time (length of cooking time)
N. Warm zone
O. Timer set/off
P. Oven light

Electronic Control Pads

When pressing any control pad function on the Electronic Oven Control, use the pad of your finger to press the desired function. Hold down the pad a few seconds, or until the desired function appears in the display.

When entering multiple functions within one setting, pause briefly between each control pad command. If a command pad is pressed several times repeatedly, the pad may briefly stop working. Wait a few seconds, and the pad should function again as normal.

Display

When the oven is in use, after preheat, the display shows the oven temperature and time of day. During Timed Cooking, the display shows a timed countdown.

When power is first supplied to the range, or if a power failure occurs, “12:00” will appear in the display. See the “Clock” section to set the time of day.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

Start

The START pad begins any oven function except the Timer, Control Lock and Sabbath Mode. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, “Set temp or Push Start” will appear on the oven display as a reminder. If not pressed within 2 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (time of day) and the programmed function will be canceled.

If a function has been started and a different function is selected, “Set temp or Push Start” will appear in the display after 5 seconds. If the START pad is not pressed within 2 minutes, the oven display will return to the active/already started function.

Control Lock

The Control Lock feature shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the oven.

The control cannot be locked if the oven is in use or the oven temperature is 400°F (205°C) or above. The current time of day will remain in the display when the control is locked.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

When the control is locked, only the TIMER SET/OFF and OVEN LIGHT pads will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven, the Timer and Timed Cooking are off. Press and hold the START pad for 5 seconds until “CONTROL LOCKED” appears on the display. “Locked” will remain in the display. Repeat to unlock and remove “LOCKED” from the display.

Off

The OFF pad stops any oven function except for the Warm Zone, Clock, Timer and Control Lock.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format. See “Clock” in the “Options” section to change the format.

1. Press CLOCK SET/START.
2. Press “3” on the number pad for AM or “6” on the number pad for PM.
3. Press number pads to set time of day.
4. Press CLOCK SET/START. The time of day is now set.

Oven Lights

While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

Timer Set/Off

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time.

NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

1. Press TIMER SET/OFF.
2. Press the number pads to enter length of time.
3. Press TIMER SET/OFF to start the timer.

   When the set time ends, timer completion tones will sound, then reminder tones will sound approximately every 60 seconds.
4. Press TIMER SET/OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.

   If OFF is pressed, the oven will turn off.

The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

Options

Fahrenheit and Celsius

The temperature is factory preset to Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

1. Press OPTIONS once.

   "TEMP UNIT" appears in the upper text area. "FAHRENHEIT. Press (1) for Celsius" will scroll twice in the lower text area.
2. Press "1" to change the temperature unit setting.

   "CELSIUS. Press (1) for Fahrenheit" will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. "CELSIUS Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The temperature units have been changed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- End of Kitchen Timer (long tone)
- Function has been entered

Two tones

- Oven is preheated

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Adjusting Sound On or Off

The oven sound is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS twice until "SOUND" appears in the upper text area and "ON. Press (1) for OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to turn the sound Off. "OFF. Press (1) for ON" will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. "OFF Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The sound has now been turned off.

Adjusting Sound Volume

The oven sound is factory preset for High but can be changed to Low.

1. Press OPTIONS 3 times until "SOUND VOLUME" appears in the text area and "HIGH. Press (1) for LOW" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to turn the sound Low. "LOW. Press (1) for HIGH" scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. "Low Selected" scrolls twice from right to left in the lower text area. The sound volume has now been changed.

Adjusting End Tone On or Off

The end tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS four times until "END TONE" appears in the upper text area and "ON. Press (1) for OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to turn the end tone Off. "OFF. Press (1) for ON" will scroll twice in the lower text area.
3. "OFF Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The end tone has now been turned off.

Adjusting Keypress Tone On or Off

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS five times until "KEYPRESS TONE" appears in the upper text area and "ON. Press (1) for OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to turn the keypress tone Off. "OFF. Press (1) for ON" will scroll twice in the lower text area.
3. "OFF Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The keypress tone has now been turned off.

Adjusting Reminder Tone On or Off

The reminder tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS six times until "REMINDER TONE" appears in the upper text area and "ON. Press (1) for OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to turn the reminder tone Off. "OFF. Press (1) for ON" will scroll twice in the lower text area.
3. "OFF Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The reminder tone has now been turned off.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format.

To Change the Clock to 24-Hour Format:

1. Press OPTIONS seven times until "12/24 HOUR" appears in the upper text area and "12 HR. Press (1) for 24 Hr" scrolls twice in the lower text area.
2. Press "1" once to select 24 hour and again to select 12 hour.
3. Wait 30 seconds or press OFF to accept the setting.

Sabbath Mode

Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or defeatured. By enabling Sabbath Mode, the oven will conform to Star-K Jewish Sabbath requirements.

The oven is factory preset with Sabbath Mode Off.

To Enable Sabbath mode:

1. Press OPTIONS eight times until "SABBATH" appears in the upper text area.
2. Press "1" to enable Sabbath Mode.
3. "ON Selected" will scroll twice in the text area. The oven is now activated to be run in Sabbath Mode. To set Sabbath Mode, see the "Automatic Shutoff/Sabbath Mode" section.

12-Hour Auto Off

The oven control is factory preset to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

To Cancel 12-Hour Auto Off:

1. Press OPTIONS nine times until "12 Hr AUTO_OFF" appears in the upper text area and "ON. Press (1) for Off" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to turn off the 12-hour Auto Off feature.

   "OFF. Press (1) for ON" will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. "OFF Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The feature has been turned off.

Language

The Language is factory preset to English but can be changed to French.

To Change the Language to French:

1. Press OPTIONS 10 times until "LANGUAGE" appears in the upper text area and "ENGLISH. Press (1) for French" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to select French.

   "FRENCH. Press (1) for English" will scroll, in French, twice from right to left in the lower text area.
3. "FRENCH Selected" will scroll, in French, twice from right to left in the lower text area.
4. The language displayed will now be French.

Oven Temperature Control

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

Temperature adjustment applies to upper or lower ovens.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (6°C)	...a little more
20°F (12°C)	...moderately more
30°F (17°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-12°C)	...moderately less
-30°F (-17°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press OPTIONS 11 times until "TEMP CALIB" appears in the upper text area and "UPPER CALIBRATE. Press (1) for Lower calibrate or push START" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press START to calibrate the upper oven. UPPER Calibrate selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. "Press (3) to increase (6) to decrease" scrolls twice from right to left in the lower text area.

   OR

   Press "1" to calibrate the lower oven. "LOWER Calibrate selected" scrolls twice from right to left in the lower text area. "Press (3) to increase (6) to decrease" scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. Each press of the "3" or "6" number pad will increase or decrease the offset by 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
4. Press OFF to set the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

Preheat is recommended for cooking most foods. Food should be placed in the oven when the preheat beep occurs. Some modes use elaborate cycling to achieve best performance. If the oven temperature is increased after the oven is preheated, make sure the oven is preheated to the new temperature before food is put into the oven. If food is in the oven during preheat, it may become over cooked.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

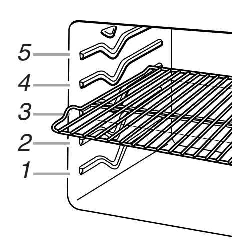
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- The upper oven is equipped with 1 flat rack.
- The lower oven is equipped with 1 flat rack and 1 roller rack.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil element.

To Remove Oven Racks:

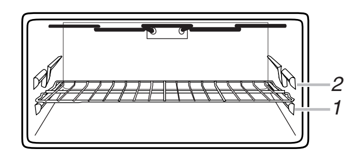
Flat Rack: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.



To Replace Oven Racks:

Flat Rack: Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

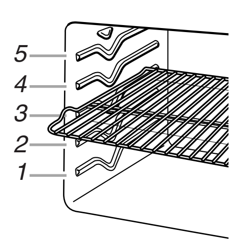
Rack Positions - Upper Oven



Baking and Broiling

FOOD	RACK POSITION
All foods	1

Rack Positions - Lower Oven



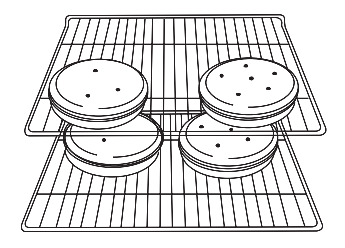
FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, small cuts of meat and poultry	1 (roll-out rack)
Bundt cake, loaf of bread	2
Cookies, biscuits, muffins, layer cakes, 9 x 13" (22.9 x 33.0 cm) cakes (convection baking)	3
2-rack baking and 9 x 13" (22.9 x 33.0 cm) cakes (traditional baking)	1 (roll-out rack) and 4 (flat rack)

Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 1 and 4 with roll-out rack in position 1. When baking 2 racks of pizza, stagger pizza so that the pizza on rack position 1 is toward the right side of the oven and the pizza on rack position 4 is toward the left side of the oven.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 1 (roll-out rack) and 4 (flat rack). Place the cakes on the racks as shown.



BAKEWARE

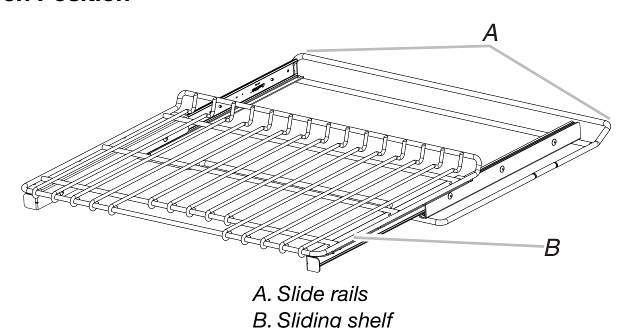
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side for round cake pans.
3 or 4	Refer to the previous illustration.

Roll-Out Rack

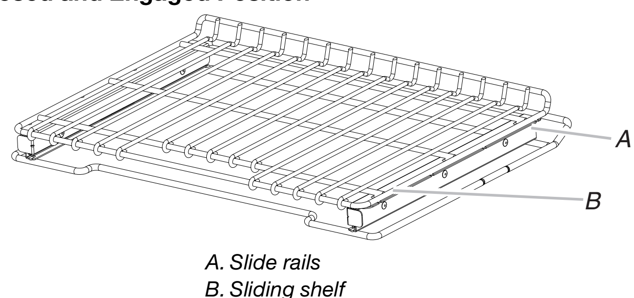
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

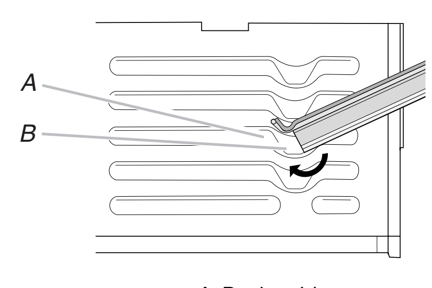
Closed and Engaged Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

To Insert Roll-Out Rack

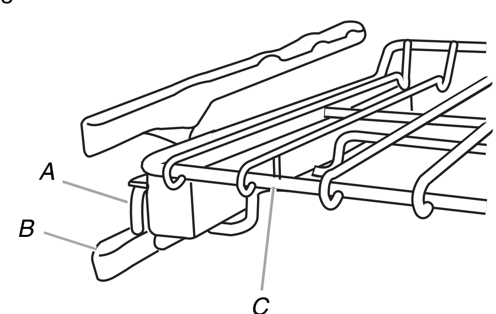
1. Angle rack assembly up and insert into the "V" cutout in the rack guides of the oven cavity.
2. Keep rack lifted up at an angle and push in to bypass the lower "V" cutout.
3. Gently slide rack into oven, bypassing the "V" cutouts.



A. Rack guide
B. "V" cutout

To Remove Roll-out Rack

1. Push the sliding shelf in completely so that it is closed and engaged with the slide rails.



A. Sliding shelf
B. Slide rails
C. Rack

2. Using 2 hands, gently pull the rack and the slide rails at the same time to the "V" cutout. Angle the rack so that the front is higher than the back, and gently pull rack past "V" cutout and then out of the oven.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Oven Vents

A
B

A. Upper oven vent
B. Lower oven vent

The oven vents release hot air and moisture from the ovens, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vents.

Baking

Before baking, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

- Allow at least ½" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 450°F (232°C). To use baking/pizza stones at temperatures above 450°F (232°C), put stone in after the preheat beep. When preheating with a baking/pizza stone in the oven, allow at least 30 minutes for preheating.
- Use only 1 rack in the upper oven.

To Bake:

1. Press upper or lower oven BAKE.

   “BAKE” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and 350°F (175°C) will be displayed.

   “Set temp or” will scroll in the selected oven text area, followed by “Push START.”

2. Press the number pads to enter the desired temperature.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature and then START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

3. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the number pads to enter the desired cook time.

   “Push START” will scroll in the selected oven text area.

4. Press START.

   “Preheating” will appear in the selected oven text area.

   “Preheating” remains in the text area until the set temperature is reached.

5. When the preheat cycle is complete, “Preheat done Insert food” will scroll twice in the selected oven text area.

   “Bake” will scroll in the selected oven text area until OFF for the selected oven is pressed.

6. Place food in the oven.
7. Press upper oven or lower oven OFF when finished.
8. Remove food from the oven.

NOTE: If Cook time is to be used for baked goods, increase the cook time by 10-15 minutes for the upper oven and 15-20 minutes for the lower oven, and allow oven to preheat. Place food in oven when preheat is complete. When Cook Time expires, the oven(s) will turn off.

Broiling

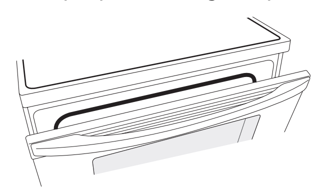
Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (not provided). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order.

- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select 550°F (288°C) broil for most broiling. Select 450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such a poultry to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position (about 4" [10.0 cm]) to ensure proper broiling temperature.



To Broil Using Variable Temperature:

1. Place the food in the upper or lower oven. Preheating is not necessary.
2. Position oven door to broil stop position.
3. Press upper or lower oven BROIL. “BROIL” appears in the upper or lower text area depending on oven selected and “550” is displayed. “Set temp or” appears in the selected oven text area followed by “Push Start.”
4. Press the number pads to enter the desired temperature.
5. Press START.

   “Broiling” appears in the selected oven text area and remains there until the set temperature is reached.

   NOTE: The oven temperature can be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature then pressing START.

   “BROIL” appears in the selected oven text area once the set temperature is reached and remains there until OFF for the selected oven is pressed.

6. Press OFF for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Broil Using Cook Time:

1. Place the food in the upper or lower oven. Preheating is not necessary.
2. Position oven door to broil stop position.
3. Press upper or lower oven BROIL. "BROIL" appears in the upper or lower text area depending on oven selected and "550°F" is displayed. "Set temp or" appears in the text area followed by "PUSH START."
4. Press the number pads to enter the desired temperature.
5. Press COOK TIME.

   "Set cooking time or push START" appears in the selected oven text area.

   Press the number pads to enter the amount of time to cook.
6. Press START.

   "Broiling" appears in the selected oven text area and remains there until the set temperature is reached.

   NOTE: The oven temperature can be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature then pressing START.

   "BROIL" appears in the selected oven text area once the set temperature is reached and remains there until OFF for the selected oven is pressed or the door is opened.

   When the cook time expires, the oven turns off.
7. Press OFF for the selected oven when finished.
8. Remove food from the oven.

BROILING CHART

It is not necessary to preheat oven(s) when broiling. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Most foods should be turned halfway through cooking time. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

	UPPER OVEN			LOWER OVEN		
FOOD	RACK POSITION	SETTING	COOK TIME (minutes)	RACK POSITION	SETTING	COOK TIME (minutes)
Steak 1" (2.5 cm) thick medium	1	550	15-19	4	550	15-19
Ground meat patties 4 oz (113 g), ¾" (2.0 cm) thick up to 12, well-done up to 6, well-done	 1 1	 550 550	 15-19 15-19	 4 4	 550 550	 15-19 15-19
Pork chops 1" (2.5 cm) thick, well-done	1	550	22-27	4	550	22-27
Chicken bone-in, skin-on breast pieces well-done	1	450	25-45	3 or 4	450	25-45
Fish* Filets, flaky Steaks, 1" (2.5 cm) thick, flaky	 1 1	 450 450	 6-13 10-16	 4 4	 450 450	 6-13 10-16

*When broiling fish, spray broil pan with cooking oil. Do not turn fish filets.

For hamburgers that have rare interiors and seared exteriors, broil less time on the first side.

Slow Cook

Slow Cook is best for food items such as beef, poultry and pork. This cycle is available to cook food at low temperatures for long periods of time. Food can be cooked up to 12 hours depending on the temperature chosen.

Recommended temperature range:

4 hour cook time = 250-300°F (120-150°C)

8 hour cook time = 200-250°F (93-120°C)

12 hour cook time = 170-225°F (77-107°C)

- Food should be completely thawed
- Cover food to keep food moist
- Prior to Slow Roasting, meat can be pan seared or broiled on sides to enhance browning, flavor and tenderness.
- Use flat rack in position 3 for best results

To Use Slow Cook:

Before using Slow Cook, see "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to preheat the oven.

1. Place food in oven.
2. Press the SLOW COOK pad for the desired oven.
3. Press the number pads to enter a desired temperature if something other than the default temperature of 225°F (107°C) is desired.

   The Slow Cook range can be set between 170°F (77°C) and 300°F (150°C).
4. Press START.

   "Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

   "Lo" will also appear in the display until the oven reached a tempererature of at least 170°F (77°C).

   When an oven temperature of at least 170°F (77°C) is reached, the oven display will show the temperature increasing. 2 tones will sound when the set temperature is reached.
5. Press OFF for the selected oven when finished.

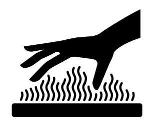
Convection Cooking - Lower Oven Only

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces.

During the Convect function, the ring element, bake or broil element, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately, and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) and fan will turn back on when necessary.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as using a toothpick.

⚠WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry.

EasyConvect™ Conversion

Convection cooking temperatures and times can differ from those of standard cooking. Depending upon the selected category, EasyConvect™ conversion automatically may reduce the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking.

Foods are grouped into 3 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. Use the following chart as a guide.

SETTING	FOODS
MEATS	**Chicken:** whole and pieces **Meat loaf, Roasts:** pork, beef and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.)
BAKED GOODS	**Biscuits, Breads:** quick and yeast **Cakes and Cookies** **Casseroles**
OTHER FOODS	**Frozen convenience foods:** french fries, nuggets, fish sticks, pizza, lasagna

To Use:

When using convection temperature conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven by adding 15 minutes to the standard cook time.

1. Press EASY CONVECT until the desired option is displayed (MEATS, BAKED GOODS or OTHER FOODS) then press START.
2. Press number pads to enter standard cook temperature then press START.
3. Press number pads to enter standard cook time then press START.

   "Preheating" will appear on the oven display until the set temperature is reached.
4. Place the food in the oven at the appropriate time.

   When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound, if enabled. Open the door and check food.
5. Press LOWER OFF when finished.
6. Remove food from the oven.

Convection Bake

Convection Bake can be used to bake and cook foods on single or multiple racks. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

Allow the range to preheat before placing food in the oven.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C).

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

1. Press CONVECT BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The convection bake range can be set between 170°F and 550°F (77°C and 288°C).
2. Press START.

   "Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

   "Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing.

   When the set temperature is reached, if on, 2 tones will sound.
3. Press OFF when finished cooking.

Convection Roast

Convection Roast can be used to roast meat and poultry. During convection roasting, the broil or bake element and the convect element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

- Reduce recipe cook time by 15-30%.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.

1. Press CONVECT ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The convection roast range can be set between 170°F and 550°F (77°C and 288°C).

2. Press START.

   "Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

   "Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing.

   When the set temperature is reached, if on, 2 tones will sound.

3. Press OFF when finished cooking.

Convection Broil

Convection Broil is ideal for cooking foods such as thinner cuts of meat; filets of fish and boneless, skinless chicken. The oven door must be closed to use convection broil.

During convection broiling, the broil element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

The temperature is preset at 550°F (288°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

To Convection Broil:

Before convection broiling, see "Broil" section for general broiling guidelines. Position rack.

Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

Close the door.

1. Press CONVECT BROIL.

   Press the number pads to enter a temperature other than 550°F (288°C). The convection broil range can be set between 300°F and 550°F (149°C and 288°C).

2. Press START.

   "Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

   "Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing.

   When the set temperature is reached, if on, 2 tones will sound.

3. Press OFF when finished cooking.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Standard Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise. Rapid Proof should be used for frozen dough, and it can be used for the second rise of formed dough.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2 and close the oven door.

NOTE: If the temperature of the oven is greater than 100°F (38°C), "oven cooling" will be displayed until the temperature is less than 100°F (38°C).

1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed ("Standrd" or "Rapid").
2. Press START.

   Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

3. Press OFF when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the cover.

NOTE: If the oven temperature is greater than 100°F (83°C), the display will indicate "oven cooling" until the temperature is below 100°F (83°C).

Timed/Delay Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven(s) to cook for a set length of time. Delay Cooking allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day, Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Timed Cooking is available on most cycles except Self-Clean, Bread Proof, and Keep Warm.

Delay Cooking is available on the Bake, Convect Bake, and Convect Roast cycles.

To Set a Cook Time:

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean, Bread Proof or Keep Warm.

   Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed then press START.
2. Press COOK TIME.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press START.

   The cook time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

To Set a Delay Cooking Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section.

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean, Bread Proof or Keep Warm.

   Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed then press START.
2. Press DELAY START.
3. Press number pads to enter the delay start time. The delay start time is the amount of time by which you want to delay the start.
4. Press START.
5. Press the number pads to enter the desired length of cooking time.
6. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   The delay countdown appears on the oven display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The cook time countdown will appear on the oven display.

   The set temperature and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

Keep Warm™ Feature

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm™ function. For best results, cover food.

The Keep Warm™ feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press the KEEP WARM keypad for desired oven.

   “KEEP WARM” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and 170°F (77°C) will be displayed.

   “Set temp or” will scroll in the selected oven text area, followed by “Push START.”
2. Press the number pads to enter the desired temperature.

   The temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.

   “Warm” will appear in the selected oven text area, and the set temperature will be displayed.
4. “WARM” and the temperature will be displayed while the Keep Warm setting is active.
5. Place food in the oven.
6. Press OFF for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm™ Feature:

Press OFF for the oven that is in use. Remove food from oven.

Automatic Shutoff/Sabbath Mode

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven is turned on. This feature can be turned off by using the Sabbath Mode.

- 12 Hour Shutoff Mode is disabled during an active Sabbath Mode.
- All tones and chimes are disabled during an active Sabbath Mode.
- All cooking and cleaning modes, except for Bake, are disabled.
- All keys are disabled during an active Sabbath Mode except for OFF, Start, Kitchen Timer, Warm Zone On and Off, and the number pads.
- Oven lights status will remain in the state they were in before entering into the active Sabbath Mode.
- Once in the active Sabbath Mode, the oven light will not respond to the Oven Light key or the door being opened.
- Timers are disabled during active Sabbath Mode.
- Cooktop elements, including the Warm Zone, can be enabled for use during Sabbath Mode.

  NOTE: The Warm Zone must be activated before entering Sabbath Mode. Once in Sabbath Mode, the Warm Zone settings cannot be modified.
- Cooktop lockout (if applicable) is disabled during the Sabbath Mode.

To Enable Sabbath Mode (one time only):

1. Open the lower oven door.
2. Press number pads 7, 8, 9 and 6 followed by START.
3. "Sabbath Mode- On holidays to change temp press 0-9 and start. Press 1 for 170°F, Press 2 for 200°F Press 3 for 225°F Press 4 for 250°F Press 5 for 300°F Press 6 for 325°F Press 7 for 350°F Press 8 for 375°F Press 9 for 400°F Press 0 for 450°F" appears in the upper text display area.
4. Press number pad of desired oven setting followed by START to confirm your selection. See the following chart. Sabbath mode is now enabled but is not yet active.

Temperature	Number Pad	Temperature	Number Pad
170°F (76.7°C)	1	325°F (162.8°C)	6
200°F (93.3°C)	2	350°F (176.7°C)	7
225°F (107.2°C)	3	375°F (190.6°C)	8
250°F (121.1°C)	4	400°F (204.4°C)	9
300°F (148.9°C)	5	450°F (232.2°C)	0

5. Close the oven door.

   A bake function for either, or both, ovens must be started before Sabbath Mode can be activated. The bake function may be set with Cook Time or Delay Start, if desired. See the "Baking" or "Delay Start" sections for more information.

To Disable Sabbath Mode:

1. Open the lower oven door.
2. Press number pads 7, 8, 9 and 6 followed by START.
3. "Sabbath off " appears in the upper text display area.
4. Close the oven door.

To Activate an Enabled Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be activated at any time during an enabled Sabbath Mode.

1. With a timed or untimed Bake function started (see the "Baking" section for help starting Bake), press OPTIONS followed by 7 on the number pad "Sabbath Bake" appears in the upper text area.

   For a Timed Bake function, the time will also be displayed when the oven starts heating.

   After 3 seconds, the display will continuously scroll "Sabbath Mode- On holidays to change temp press 0-9 and start. Press 1 for 170°F, Press 2 for 200°F Press 3 for 225°F Press 4 for 250°F Press 5 for 300°F Press 6 for 325°F Press 7 for 350°F Press 8 for 375°F Press 9 for 400°F Press 0 for 450°F."

   See the chart in "To Enable Sabbath Mode (one time only)" in this section to change the temperature.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):

1. Press the number pad for the desired temperature setting. See the chart in "To Enable Sabbath Mode (one time only)" in this section. No temperature will appear in the display.
2. Press and hold START long than 1 second to set the temperature change.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number pad for the desired temperature setting. See the chart in "To Enable Sabbath Mode (one time only)" in this section.
3. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change.

To Deactivate an Enabled Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be deactivated at any time during an enabled Sabbath Mode.

1. Press OPTIONS then "7" to return to regular baking or press OFF to turn off the oven(s).

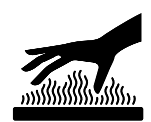
If a Power Failure Occurs During Sabbath Mode

If a power failure occurs during Sabbath Mode, the upper text area will display "Sabbath." Press UPPER or LOWER OFF to exit Sabbath Mode and return to the Automatic Shutoff Mode.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle
(on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.

NOTE: The cooktop burners will not function during the self-clean cycle.

IMPORTANT:

Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

When “LOCK” shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when “LOCK” is displayed.

If an oven door is left open, “Door Open? Clean Canceled” will appear in the display and a signal will beep. Close the oven door and press SELF CLEAN.

NOTE: Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 24 hours must pass before the next Self-Clean can begin.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

CLEANING LEVEL	TOTAL CLEANING TIME (includes a 30 minute cool down time)
1 (Quick)	2 hours
2	2 hours 30 minutes
3	3 hours
4 (reg)	3 hours 30 minutes
5	4 hours
6 (Maxi)	4 hours 30 minutes

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press SELF CLEAN.
   “PRESS (1) FOR UPPER OVEN” will appear in the upper oven text area, and “PRESS (2) FOR LOWER OVEN” will appear in the lower oven text area
3. Press number 1 or 2 number pad to select desired oven to clean.
   “REMOVE RACKS” will appear in the selected oven text area, followed by “SELECT OPTION.” In the other text area, “Press 1 Standard Clean” will appear.
4. Choose the Standard Clean setting by pressing 1. “Select level” will appear in the text area and “Press (1) Level 1 (Quick), (2) Level 2, (3) Level 3, (4) Level 4 (reg), (5) Level 5, (6) Level 6 (Maxi)” will scroll in the display.

5. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number pad followed by START.

   "UNLOCK IN XXX" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). "LOCKING" will scroll until the door is locked.

   After the door is lock, "CLEAN UPPER" or "CLEAN LOWER" will scroll in the selected oven text area until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

"CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. "OVEN COOLING" will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

"UNLOCKING" will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

To Delay Start Self-Clean:

1. Press Delay Start.

   "PRESS 1 FOR UPPER OVEN" will appear in the upper text area, and "PRESS 2 FOR LOWER OVEN" will appear in the lower text area.

2. Press 1 or 2 to select the desired oven.

   "--:--" will be displayed, and "Set starting time. Push START" will appear in the selected oven text area.

3. Press the number pads to enter the desired amount of time by which you want to delay the start.

   "Select cooking/cleaning mode" will scroll in the selected oven text area.

4. Press SELF CLEAN.

   "REMOVE RACKS" will scroll in the selected oven text area, followed by "SELECT OPTION." In the other text area, "Press 1 Standard Clean" will appear.

5. Choose the Standard Clean setting by pressing 1.

   "Select level" will appear in the text area and "Press (1) Level 1 (Quick), (2) Level 2, (3) Level 3, (4) Level 4 (reg), (5) Level 5, (6) Level 6 (Max)" will scroll in the display.

6. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number pad.

7. Press START.

   The cleaning cycle will begin, and the name will scroll in the upper text area."UNLOCK IN XXX" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). After 5 seconds, "LOCKING" will scroll until the door is locked.

   After the door is locked, "CLEAN UPPER" or "CLEAN LOWER" will scroll in the display until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

"CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. After 5 seconds, "OVEN COOLING" will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

"UNLOCKING" will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):

  See "Assistance or Service" section to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish (not included): See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

CERAMIC GLASS

To avoid damage to ceramic glass, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Cooktop Cleaner is recommended regularly to help avoid scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Cleaning Method:

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:

  Scrape sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:

  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:

  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Polishing Creme:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Polishing Creme:

  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When removing or replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs, if present.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See “Control Lockout” section.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks, or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

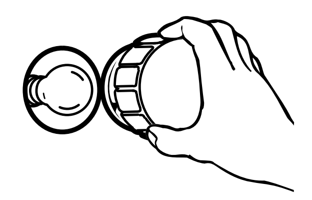
Oven Light

The ovens light is a standard 40-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

IMPORTANT:

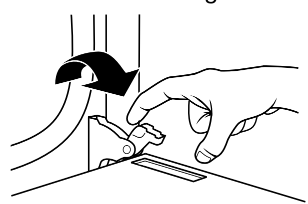
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

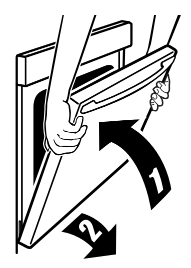
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Pull forward and down on the hinge latch on each side.



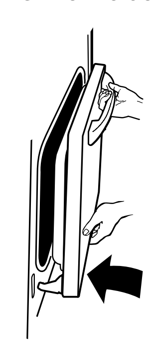
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a "click" as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.
- **Is the Cooktop Control Lock set?** See "Control Lock" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Hot surface indicator light stays on

- **Does the hot surface indicator light stay on after controls have been turned off?** See "Hot Surface Indicator Lights" in "Cooktop Controls - Touch-Activated Custom Control Temperature Management System" or "Cooktop Controls - Standard Knobs" section, depending on your model.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See "Cookware" section.
- **Is the control knob or element controls set to the proper heat level?** See "Cooktop Controls - Touch-Activated Custom Control Temperature Management System" or "Cooktop Controls - Standard Knobs" section, depending on your model.
- **Is the range level?** Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?** See "Glass Touch-Activated Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?** See "Timed/Delay Cooking" section.
- **On some models, is the Control Lock set?** See "Control Lock" section.
- **On some models, is the Sabbath Mode set?** See "Automatic Shutoff/Sabbath Mode" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See “Oven Temperature Control” section.

Display shows messages

- **Is the display showing “12:00”?** There has been a power failure. Clear the display. See “Display” in the “Glass Touch-Activated Oven Control” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” in the “Glass Touch-Activated Oven Control” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?** Press OFF to clear the display. See “Display” in the “Glass Touch-Activated Oven Control” section. If a letter followed by a number reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?** Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?** See “Timed/Delay Cooking” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?** Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?** See “Bake,” “Broil,” “Easy Convect Conversion,” “Convection Bake,” “Convection Roast” or “Convection Broil” section.
- **Is the proper bakeware being used?** See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free: **1-800-422-1230.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com** and click on "Shopping Options." Go to "Replacement Parts & Accessories" and click on "applianceaccessories.com." Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 4396920

KitchenAid® Stainless Steel Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number 8212510

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31682

Cooktop Cleaner
(porcelain or glass cooktop surfaces)
Order Part Number 31464

Cooktop Protectant
(porcelain or glass cooktop surfaces)
Order Part Number 31463

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Brick Pizza Stone
Order Part Number 4378577

Broiler Pan Kit
Order Part Number W10123240

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® ELECTRIC RANGE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "KitchenAid") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for Factory Specified Parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Solid state touch control system parts
- Any cracking of the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge
- Any cracking due to thermal shock of the ceramic glass cooktop
- Surface unit elements

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by KitchenAid.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from the date of purchase.

6. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized KitchenAid servicer is not available.
9. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
10. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the “Troubleshooting” section of the Use & Care Guide. After checking “Troubleshooting,” you may find additional help by checking the “Assistance or Service” section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

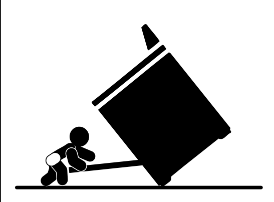
DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



AVERTISSEMENT

Risque de basculement

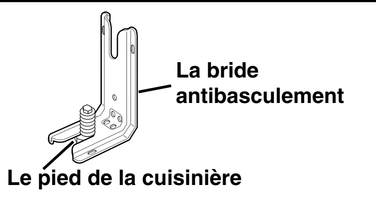
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

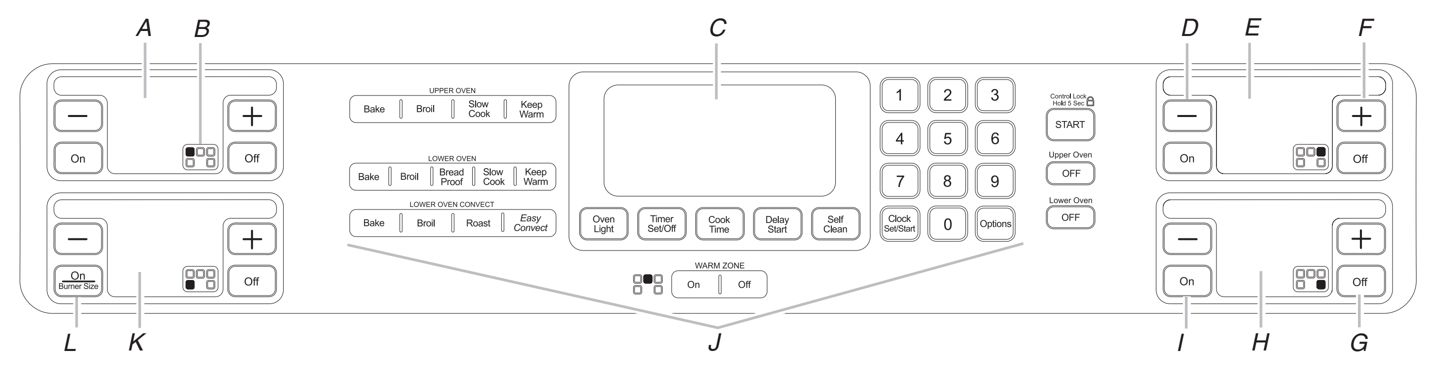
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

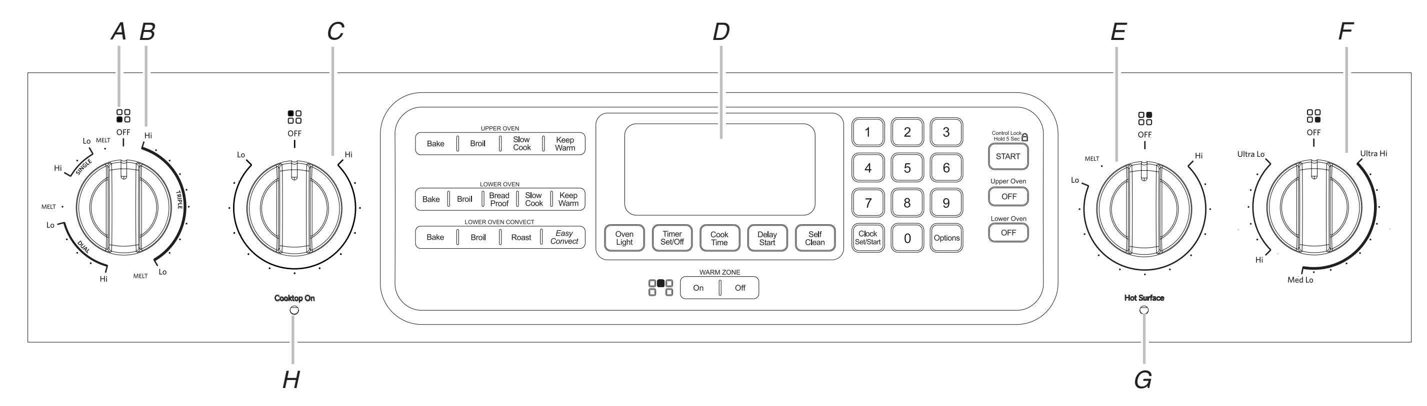
Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Double tableau de commande tactile en verre de four électronique (Modèles KERS507X et YKERS507X)



A. Commande tactile arrière gauche
B. Témoin lumineux de repère de surface
C. Afficheur du four
D. Niveau de puissance “-”
E. Commande tactile arrière droite
F. Niveau de puissance “+”
G. Élément désactivé
H. Commande tactile avant droite
I. Élément activé
J. Commande tactile du four supérieur/inférieur
K. Commande tactile avant gauche
L. Bouton de sélection de l'élément de surface triple

Modèle avec double tableau de commande tactile en verre de four électronique/tableau de commande à bouton pour table de cuisson (modèles KERS505X)



A. Repère du brûleur de surface
B. Bouton de commande de l'élément triple avant gauche
C. Bouton de commande arrière gauche
D. Commande tactile du four supérieur/inférieur
E. Bouton de commande arrière droit
F. Bouton de commande avant droit
G. Témoin lumineux de surface chaude
H. Témoin d'allumage de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

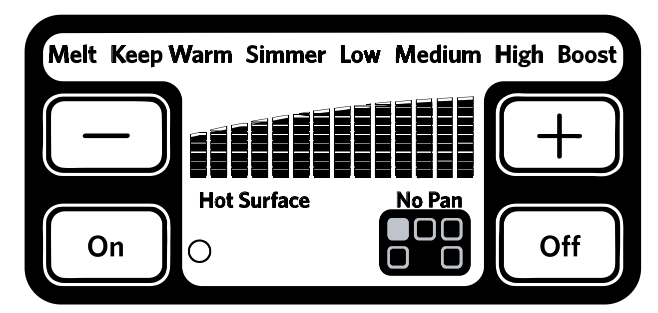
Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre, la zone de cuisson de surface peut être réglée à MELT (faire fondre) pour un fonctionnement à température très basse.

Pour que les aliments cuits restent chauds, la zone de cuisson à la surface peut être réglée à KEEP WARM (maintien au chaud).

Pour un fonctionnement maximal de l'élément, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées à HIGH (élevé) pour porter rapidement à ébullition n'importe quel liquide. Appuyer sur la touche "-" pour atteindre immédiatement le réglage HIGH (élevé) après avoir appuyé sur ON (marche).



Utilisation des éléments à taille unique :

1. Appuyer sur ON (marche).
2. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer la puissance.
3. Pour sélectionner un niveau de puissance entre HIGH et MELT, appuyer sans relâcher sur une des touches jusqu'à ce que le niveau désiré soit atteint.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) une fois la cuisson terminée.

REMARQUE : Le niveau de puissance optimale ne peut être sélectionné que pour la zone de surface avant droite.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

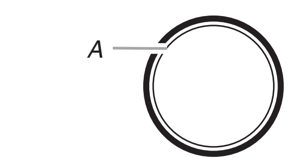
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
ÉLÉMENTS TRIPLES (Zone de cuisson avant gauche uniquement)	■ Ustensile de cuisson à grand diamètre. ■ Grandes quantités de nourriture. ■ Préparation de conserves à la maison.
NIVEAU OPTIMAL (Zone de cuisson avant droite uniquement)	■ Porter un liquide à ébullition.
HIGH (élevé)	■ Amener les liquides à ébullition et/ou maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
MEDIUM (moyen)	■ Maintenir une ébullition lente. ■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Faire cuire les soupes et les sauces.
LOW (bas)	■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
SIMMER (mijotage)	■ Mijotage (gamme de températures de mijotage)
KEEP WARM (garder au chaud)	■ Pour garder au chaud les aliments cuits.
MELT (faire fondre)	■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

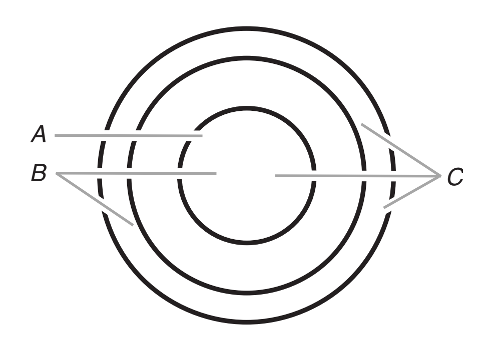
Témoins lumineux de surface chaude

Les témoins lumineux de surface chaude se trouvent près de chaque commande tactile de la table de cuisson. Le témoin de surface chaude reste allumé tant que la surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson est éteinte.

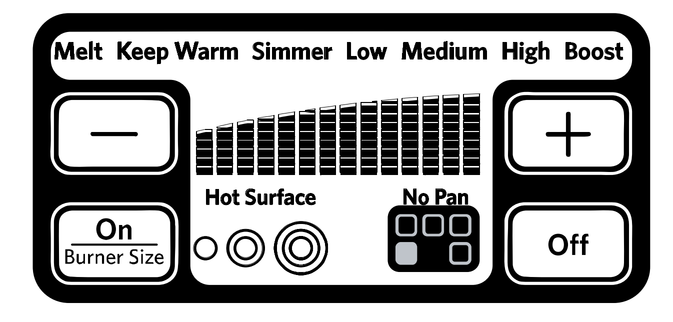
Éléments à dimension simple et triple



A. Dimension simple



A. Dimension simple
B. Dimension double
C. Dimension triple



Utilisation des éléments à triple dimension :

1. Appuyer sur ON/BURNER SIZE (marche/taille du brûleur).
2. Appuyer sur ON/BURNER SIZE (marche/taille du brûleur) pour sélectionner le diamètre de zone désiré (simple, double ou triple). Le témoin lumineux du diamètre de la zone correspondante s’allume pour indiquer quel est le réglage activé.
3. Pour sélectionner un niveau de puissance entre HIGH et MELT, appuyer sans relâcher sur la touche “+” ou “-” jusqu’à ce que le niveau désiré soit atteint.

À la fin de la cuisson, appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la surface de cuisson.

Faire fondre

La fonction Melt est disponible sur tous les éléments de cuisson de surface, et est idéale pour faire fondre du chocolat ou du beurre sans qu'ils ne brûlent.

Utilisation :

1. Appuyer sur ON (marche) ou sur ON/BURNER SIZE (marche/taille du brûleur).
2. Appuyer une fois sur la touche “+” pour MELT (faire fondre).

À la fin de la cuisson, appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la surface de cuisson.

Maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction Keep Warm est disponible sur tous les éléments de cuisson de surface, elle comprend trois réglages et elle est idéale pour garder au chaud les aliments cuits. Le réglage le plus faible doit être utilisé pour les sauces délicates, le réglage moyen pour les soupes et le réglage élevé pour les soupes et les viandes. Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et des plats recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.

Utilisation :

1. Appuyer sur ON (marche) ou sur ON/BURNER SIZE (marche/taille du brûleur).
2. Appuyer deux fois sur la touche “+” pour KEEP WARM (garder au chaud) au réglage le plus faible, appuyer trois fois dessus pour le réglage moyen et quatre fois pour le réglage élevé.

À la fin de la cuisson, appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la surface de cuisson.

Mijotage

La fonction Simmer (mijotage) est disponible sur tous les éléments de cuisson à la surface. Elle comporte un réglage ajustable de la chaleur pour un contrôle plus précis du mijotage.

Trois niveaux de mijotage sont disponibles. Le réglage recommandé varie en fonction de la quantité et de la densité de l'aliment à cuire; il dépend aussi de la dimension et de la forme de l'ustensile utilisé et du fait qu'un couvercle ait été employé ou non durant la cuisson.

Utilisation :

1. Appuyer sur ON (marche) ou sur ON/BURNER SIZE (marche/taille du brûleur).
2. Lorsqu'on utilise l'élément triple, sélectionner le diamètre de la zone en appuyant sur la touche ON/BURNER SIZE (marche/taille du brûleur) jusqu'à ce que le témoin du diamètre de zone souhaité s'allume.
3. Appuyer sept fois sur la touche “+” pour SIMMER (mijotage) au réglage bas, huit fois pour SIMMER au réglage moyen et neuf fois pour SIMMER au réglage élevé.

À la fin de la cuisson, appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la surface de cuisson.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
MIJOTAGE ÉLEVÉ	■ Aliments à base d'eau tels qu'une soupe de nouilles au poulet.
MIJOTAGE MOYEN	■ Aliments à moyenne densité tels que veloutés et sauces.
MIJOTAGE BAS	■ N'importe quel aliment ■ Cuisson avec un couvercle.

Commandes de la table de cuisson – boutons standard

⚠ AVERTISSEMENT

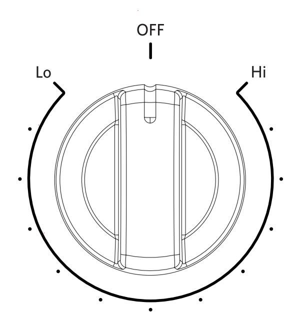


Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les commandes de la table de cuisson peuvent être réglées à n'importe quelle position entre HI (élevé) et LO (bas).

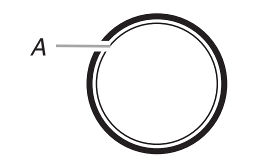


Pousser et tourner le bouton au réglage de chaleur désiré. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

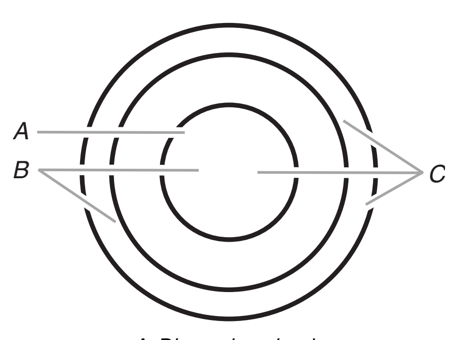
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	■ Porter un liquide à ébullition.
MED-HI	■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
MOYENNE	■ Maintenir une ébullition lente. ■ Pour faire frire la volaille ou la viande. ■ Pour faire cuire pudding, sauces, glaçage.
MED-LO	■ Faire mijoter ou étuver les aliments. ■ Faire mijoter à feu doux.
LO	■ Garder les aliments au chaud. ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Éléments à dimension simple et triple

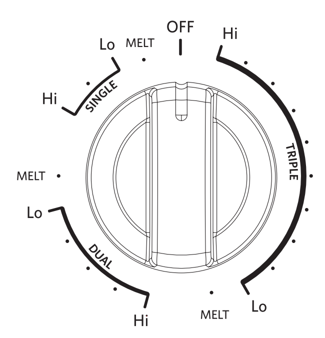


A. Dimension simple



A. Dimension simple
B. Dimension double
C. Dimension triple

L'élément à triple dimension offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. L'élément à triple dimension regroupe les trois éléments de taille différente; il est recommandé pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités d'aliments et pour la préparation de conserves à la maison.



Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) à n'importe quelle position entre LO et HI ou MELT.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément double :

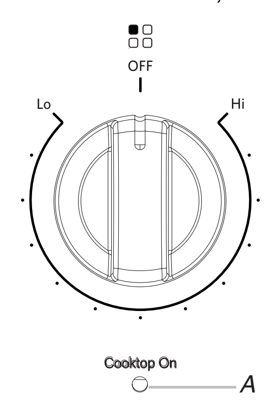
1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire de la position OFF (arrêt) à la zone DUAL (double) à n'importe quelle position entre LO et HI ou MELT.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément triple :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens horaire de la position OFF (arrêt) à la zone TRIPLE à n'importe quelle position entre LO et HI ou MELT.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Témoin lumineux d'ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON

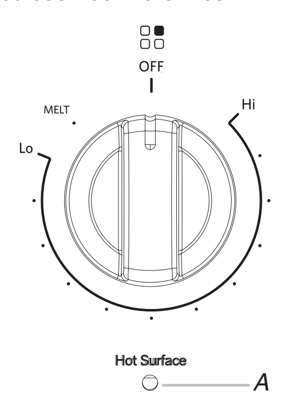
Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson (COOKTOP ON) se trouve sur le tableau de commande. Lorsque l'un des éléments de surface est allumé, le témoin s'allume.



A. Témoin d'allumage de la table de cuisson

Témoin lumineux de surface chaude

Le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de commande. Le témoin reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surfaces de cuisson sont éteintes.

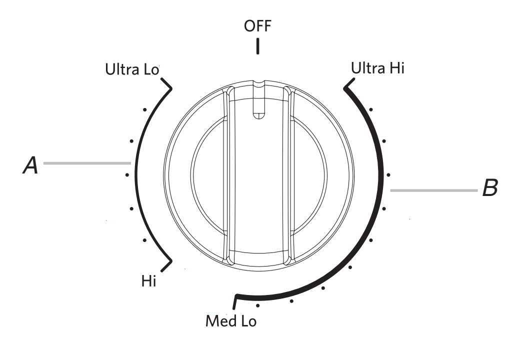


A. Témoin lumineux de surface chaude

Zone de cuisson Ultra Heat™

La zone de cuisson Ultra Heat™ offre plus de flexibilité en proposant 2 choix de cuisson/chauffage facultatifs. L'option Ultra Heat™ peut être utilisée pour porter plus rapidement des liquides à ébullition. On peut utiliser l'option de chaleur plus faible pour préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments ou pour maintenir les aliments à basse température.

Utiliser les ustensiles de cuisson de taille appropriée pour la zone de cuisson Ultra Heat™.



A. Option de chaleur plus faible
B. Option Ultra Heat™

Zone de réchauffage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser l'élément de zone de réchauffage pour table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de zone de réchauffage peut être utilisé seul ou lorsque n'importe quelle autre surface de cuisson est utilisée.

L'élément de la zone de réchauffage ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (pendant l'allumage/l'extinction par intermittence). Cependant, le témoin indiquant que l'élément est allumé s'allume lorsque l'élément de zone de réchauffage est utilisé.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et des plats recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage d'aliments cuits au four, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.



Utilisation :

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur WARM ZONE ON (zone de réchauffage activée), puis sur START (mise en marche).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE OFF (arrêt zone de réchauffage).

Vitrocéramique

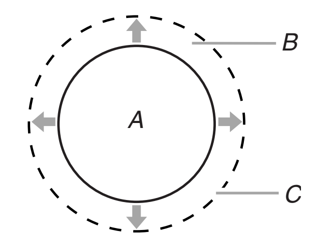
(sur certains modèles)

La zone de cuisson à la surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Il s'agit là du fonctionnement normal de l'appareil. L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal que la surface de la vitrocéramique de couleur claire donne l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

Le nettoyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique de couleur claire, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. L'utilisation d'un nettoyant pour table de cuisson et d'un grattoir est recommandée. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Éviter de remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Pour éviter les égratignures, ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson ou de pâtisserie sur la table de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisson ou de pâtisserie pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensile de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Peu importe la façon dont on place la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson pour éviter de l'endommager.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rêches peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les grilles.

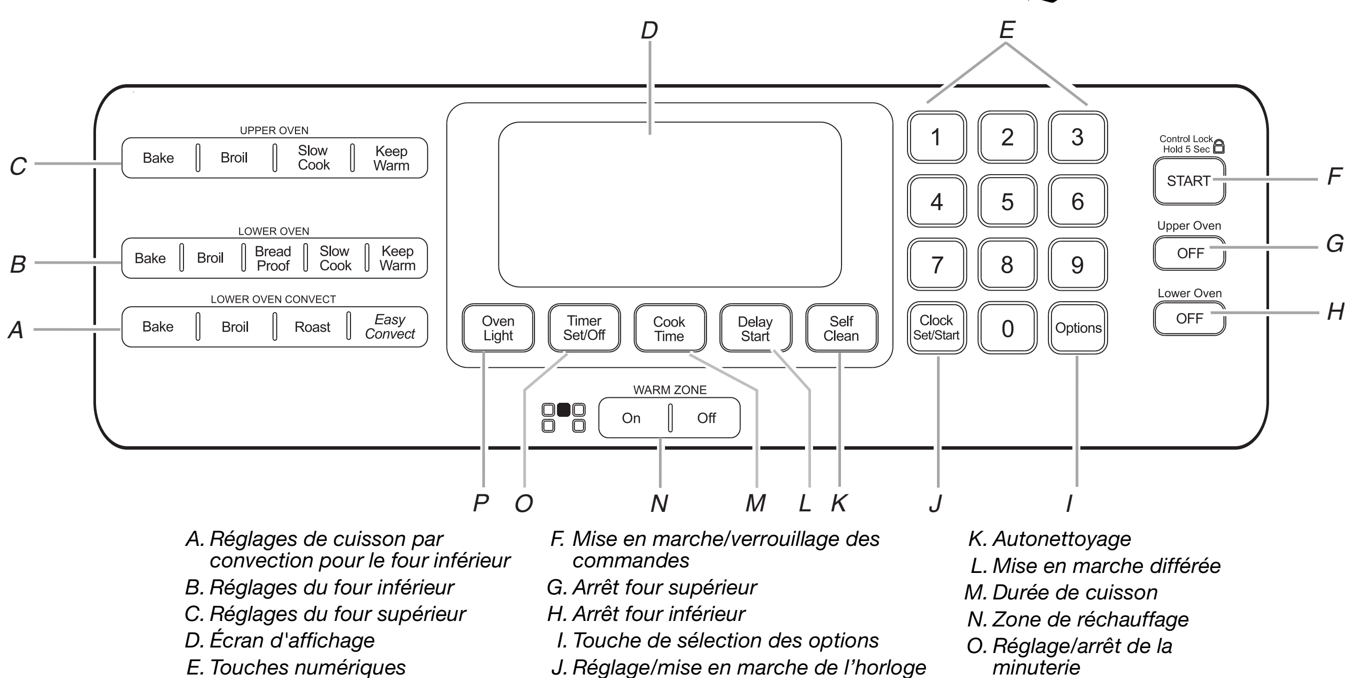
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous l'élément de cuisson au gril.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé (porcelaine) ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

DOUBLE TABLEAU DE COMMANDE TACTILE EN VERRE DE FOUR ÉLECTRONIQUE



A. Réglages de cuisson par convection pour le four inférieur
B. Réglages du four inférieur
C. Réglages du four supérieur
D. Écran d'affichage
E. Touches numériques
F. Mise en marche/verrouillage des commandes
G. Arrêt four supérieur
H. Arrêt four inférieur
I. Touche de sélection des options
J. Réglage/mise en marche de l'horloge
K. Autonettoyage
L. Mise en marche différée
M. Durée de cuisson
N. Zone de réchauffage
O. Réglage/arrêt de la minuterie
P. Lampe du four

Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur une touche de commande de fonction sur la commande électronique du four, appuyer sur la fonction désirée du bout du doigt. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'afficheur.

Lorsqu'on entre de multiples fonctions dans un réglage, faire une brève pause entre chaque commande. Si l'on appuie sur une touche de commande plusieurs fois de façon répétée, il se peut que la touche cesse de fonctionner pendant un court moment. Attendre quelques secondes, et la touche devrait fonctionner à nouveau normalement.

Affichage

Lorsqu'on utilise le four et après un préchauffage, l'afficheur indique l'heure et la température du four. Durant une cuisson minutée, le compte à rebours apparaît sur l'affichage.

Lors de la mise sous tension initiale de la cuisinière ou si une panne de courant se produit, "12:00" apparaît sur l'affichage. Voir la section "Horloge" pour régler l'heure.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Mise en marche

La touche START démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbat. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes qui suivent la sélection d'une autre touche, "Rég temp ou appuyez Start" apparaît sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 2 minutes qui suivent la sélection d'une autre touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (affichage de l'heure) et la fonction programmée est annulée.

Si une fonction est en cours et qu'une autre fonction est sélectionnée, "Rég temp ou appuyez Start" apparaît sur l'afficheur après 5 secondes. Si l'on n'appuie pas sur la touche START dans les 2 secondes qui suivent, l'afficheur du four retourne à la fonction active/déjà en cours.

Verrouillage des commandes

La caractéristique de verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four.

Le module de commande ne peut pas être verrouillé si le four est en cours d'utilisation, ou lorsque la température du four est de 400°F (205°C) ou plus. L'heure reste affichée lorsque le module de commande est verrouillé.

Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET/OFF (réglage/arrêt minuterie) et OVEN LIGHT (lampe du four) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que "COMMANDE VERR" apparaisse sur l'afficheur. "Verrouille" apparaît sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer "Verrouille" de l'affichage.

Inactif

La touche OFF désactive toutes les fonctions du four à l'exception de la zone de réchauffage, de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures. Voir "Horloge" dans la section "Options" pour modifier le format.

1. Appuyer sur CLOCK SET/START.
2. Appuyer sur "3" sur le clavier numérique pour obtenir AM ou sur "6" pour obtenir PM.
3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
4. Appuyer sur CLOCK SET/START. L'heure est désormais réglée.

Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de four ne s'allument pas durant le programme d'autonettoyage.

Réglage/Arrêt de la minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée programmée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour mettre la minuterie en marche.

   À la fin de la durée réglée, les signaux sonores de minuterie écoulée sont émis, suivis de signaux de rappel environ toutes les 60 secondes.
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel.

   Si on appuie sur OFF (arrêt), le four s'éteint.

La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Options

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer une fois sur OPTIONS.

   "UNITÉ DE TEMP" apparaît dans la zone de texte supérieure. "FAHRENHEIT. Appuyez sur (1) pour les Celsius" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour modifier le réglage d'unité de température.

   "CELSIUS. Appuyez sur (1) pour les Fahrenheit" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "CELSIUS sélectionnés" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Les unités de température ont été modifiées.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Minuterie de cuisine écoulée (long signal sonore)
- Fonction entrée

Deux signaux sonores

- Four préchauffé

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Ajustement de son marche ou arrêt

Le son du four est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer deux fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le son est désormais désactivé.

Ajuster le volume sonore

Le volume sonore du four est préréglé à l'usine sur Élevé mais peut être modifié et réglé à Faible.

1. Appuyer 3 fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "VOLUME SON" apparaisse dans la zone de texte; "ÉLEVÉ. Appuyez sur (1) pour Bas" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour régler le son à faible. "BAS. Appuyez sur (1) pour ÉLEVÉ" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "Bas sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le volume sonore est désormais modifié.

Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt

Le signal de fin est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer quatre fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ALARME FIN" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de fin est désormais désactivé.

Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt

Le son de pression sur les touches est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer cinq fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "TOUCHES SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son de sélection d'une touche. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de pression sur les touches est désormais désactivé.

Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt

Le signal de rappel est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer six fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ALARME RAPP" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le signal de rappel. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de rappel est désormais désactivé.

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer sept fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "12/24 HEURES" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "12 HR. Appuyez sur (1) pour 24 H" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer une fois sur "1" pour sélectionner 24 heures et appuyer de nouveau pour sélectionner 12 heures.
3. Attendre 30 secondes ou appuyer sur OFF (arrêt) pour accepter le réglage.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soit désactivés ou supprimés. En activant le mode Sabbat, le four se conforme aux critères du Sabbat juif Star-K.

Le four est préréglé à l'usine avec le mode Sabbat désactivé.

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer huit fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "SABBAT" apparaisse dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur "1" pour activer le mode Sabbat.
3. "ON sélect" défile deux fois dans la zone de texte. Le four est désormais programmé de façon à pouvoir fonctionner au mode Sabbat. Pour régler le mode Sabbat, voir la section "Arrêt automatique/Mode Sabbat".

Arrêt automatique au bout de 12 heures

Le module de commande du four est réglé pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures :

1. Appuyer neuf fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ARRÊT AUTO. 12 hrs DÉSACTIVÉ" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver la caractéristique d'arrêt automatique au bout de 12 heures.

   "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. La caractéristique a été désactivée.

Langue

La langue est préréglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français.

Pour changer la langue vers le français :

1. Appuyer dix fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "LANGUE" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ANGLAIS. Appuyez sur (1) pour le français" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour sélectionner le français.

   "FRANÇAIS. Appuyez sur (1) pour l'anglais" défile en français deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "FRANÇAIS sélect" défile en français deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
4. La langue affichée est désormais le français.

Commande de la température du four

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Le réglage de température s'applique au four supérieur ou inférieur.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (6°C)	…un peu plus
20°F (12°C)	…modérément plus
30°F (17°C)	…beaucoup plus
-10°F (-6°C)	…un peu moins
-20°F (-12°C)	…modérément moins
-30°F (-17°C)	…beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer 11 fois sur OPTIONS jusqu'à ce que “CALIB TEMP” apparaisse dans la zone de texte supérieure; “CALIBRAGE SUP. Appuyez sur (1) pour calibrage inf. ou appuyez sur START” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four supérieur. “Calibrage SUP. sélect.” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. “Appuyez sur (3) pour augmenter et (6) pour diminuer” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.

   OU

   Appuyer sur “1” pour calibrer le four inférieur. “CALIBRAGE INF. sélect” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. “Appuyez sur (3) pour augmenter et (6) pour diminuer” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. À chaque pression sur la touche numérique “3” ou “6”, l'écart de température augmente ou diminue par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour régler l'ajustement et quitter le menu de calibrage de la température.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Le préchauffage est recommandé pour la cuisson de la plupart des aliments. Les aliments doivent être placés dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Certains modes utilisent un système de fonctionnement intermittent élaboré pour une performance idéale. Si l'on augmente la température du four une fois le préchauffage effectué, s'assurer que le four est préchauffé à la nouvelle température désirée avant de placer les aliments dans le four. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce que la feuille d'aluminium dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

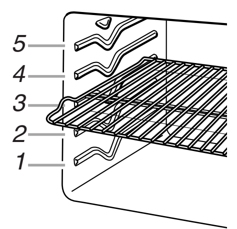
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Le four supérieur est équipé d'une grille plate.
- Le four inférieur est équipé d'une grille plate et d'une grille déployable.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas l'élément de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins ½" (1,3 cm) entre les plats et l'élément de cuisson au gril.

Pour enlever les grilles de four :

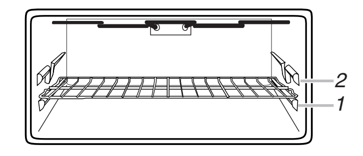
Grille plate : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.



Pour replacer les grilles de four :

Grille plate : Placer la grille sur le support de grille dans le four. Incliner légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la faire de nouveau glisser dans le four.

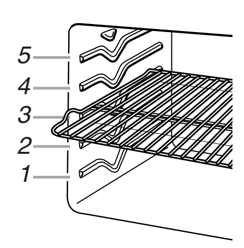
Positions de grille - Four supérieur



Cuisson au four et cuisson au gril

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tous les aliments	1

Positions de grille - Four inférieur



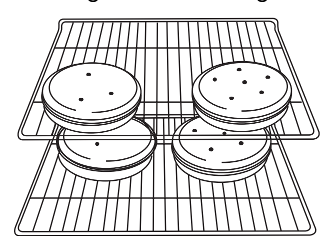
ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, petites coupes de viandes et de volaille	1 (grille déployable)
Gâteau Bundt, pain	2
Biscuits, muffins, gâteaux à étages, gâteaux de 9 x 13" (22,9 x 33 cm) (cuisson au four par convection)	3
Cuisson au four sur 2 grilles et gâteaux de 9 x 13" (22,9 x 33 cm) (cuisson traditionnelle au four)	1 (grille déployable) et 4 (grille plate)

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 1 et 4 avec grille déployable à la position 1. Lors de la cuisson au four sur 2 grilles de pizzas, les décaler de façon à ce que la pizza sur la grille en position 1 soit orientée vers le côté droit du four et que la pizza sur la grille en position 4 soit orientée vers le côté gauche du four.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 1 (grille déployable) et 4 (grille plate). Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

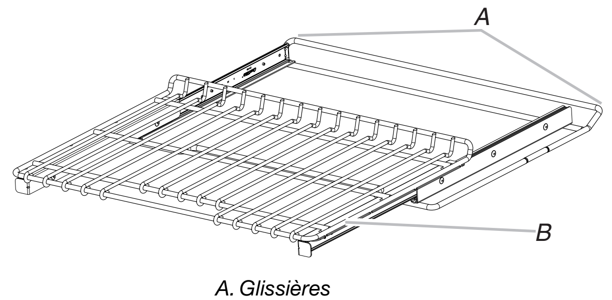
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côté pour les moules à gâteaux ronds.
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente.

Grille déployable

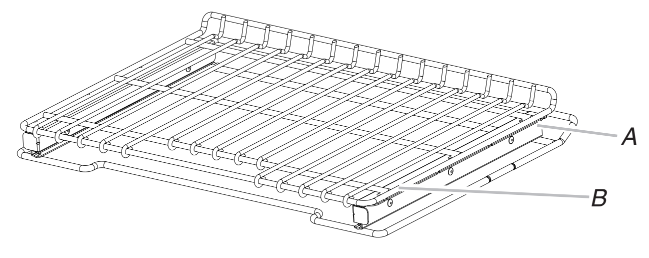
Cette grille déployable offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployable s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



A. Glissières
B. Tablette coulissante

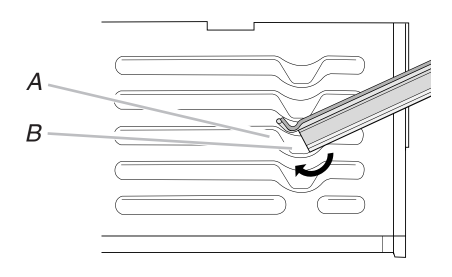
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières
B. Tablette coulissante

Insertion de la grille déployable :

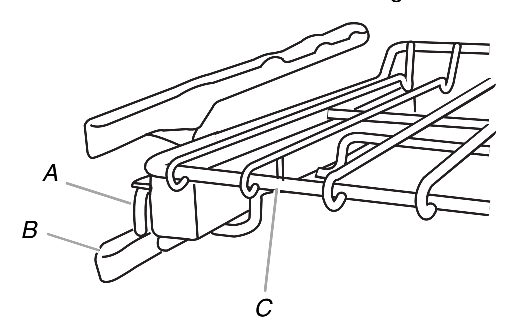
1. Incliner la grille vers le haut et l'insérer dans l'encoche en “V” des glissières de grille dans la cavité du four.
2. Garder la grille inclinée et l'enfoncer au-delà de l'encoche inférieure en “V”.
3. Introduire la grille avec précaution dans le four en la faisant glisser au-delà des encoches en “V”.



A. Glissière de grille
B. Ouverture en “V”

Dépose de la grille déployable :

1. Enfoncer la grille coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur les glissières.



A. Tablette coulissante
B. Glissières
C. Grille

2. Avec les deux mains, retirer la grille et les glissières en même temps pour les extraire de l'encoche en “V”. Incliner la grille de façon à ce que l'avant soit plus haut que l'arrière et la retirer avec précaution pour l'extraire de l'encoche en “V”, puis du four.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la tablette coulissante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.

Ustensiles de cuisson au four

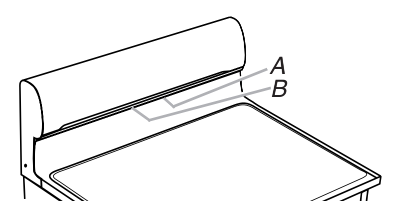
Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d’ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d’augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d’augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la viande, la volaille et le poisson ont atteint le degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'emploi d'un thermomètre à viande.

Évents du four



A. Évent du four supérieur
B. Évent du four inférieur

Les évents du four permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près des évents du four des produits en plastique, en papier ou d’autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu’indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four”.

- Laisser au moins ½" (1,3 cm) entre le plat de cuisson ou la casserole et l'élément supérieur du four supérieur. Les moules à pain, à gâteaux des anges ou à gâteau bundt ne sont pas recommandés dans le four supérieur.
- Lors du préchauffage à l'aide d'une pierre de cuisson/à pizza dans le four supérieur, ne pas régler le four au-delà de 450°F (232°C). Pour utiliser des pierres de cuisson/à pizza à des températures dépassant 450°F (232°C), placer la pierre une fois que le bip de préchauffage a retenti. Lors du préchauffage avec une pierre de cuisson/à pizza dans le four, attendre au moins 30 minutes pour que le four préchauffe.
- Utiliser uniquement 1 grille pour le four supérieur.

Cuisson au four :

1. Appuyer sur le bouton BAKE (cuisson au four) du four supérieur ou inférieur.

   “CUISSON AU FOUR” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 350°F (175°C) s'affiche.

   “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.

2. Appuyer sur les touches numériques entrer la température désirée.

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

3. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson désirée.

   “Appuyez START” défile dans la zone de texte du four sélectionné.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Préchauffage” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.

   “Préchauffage” reste affiché dans la zone de texte jusqu’à ce que la température réglée soit atteinte.

5. Une fois le programme de préchauffage terminé, “Préchauf fin. Placez nourri” défile deux fois dans la zone de texte du four sélectionné.

   “Cuisson au four” défile dans la zone de texte du four sélectionné jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton OFF (arrêt) correspondant au four sélectionné.

6. Placer les aliments dans le four.
7. Appuyer le bouton OFF (arrêt) du four supérieur ou inférieur après avoir terminé.
8. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : Si la fonction de durée de cuisson doit être utilisée pour les produits de boulangerie, augmenter la durée de cuisson de 10 à 15 minutes pour le four supérieur et de 15 à 20 minutes pour le four inférieur et laisser le four préchauffer. Placer les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Une fois la durée de cuisson expirée, le(s) four(s) s'éteint/s'éteignent.

Cuisson au gril

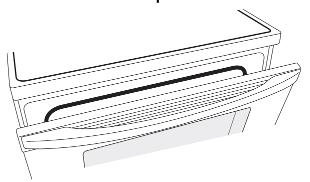
La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (non fournies). La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d’aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d’aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l’excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au gril et une température de 550°F (288°C) pour la plupart des cuissons au gril. Sélectionner 450°F (232°C) pour la cuisson au gril à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu’à la butée d’arrêt avant de tourner ou d’enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu’il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l’aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu’indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Placer l’aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position de cuisson au gril (à environ 4" [10 cm]) pour assurer une température de cuisson adéquate.



Pour une cuisson au gril à l'aide de la fonction de température variable :

1. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. Le préchauffage n’est pas nécessaire.
2. Placer la porte du four à la position de butée de cuisson au gril.
3. Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au gril) du four supérieur ou inférieur. “GRIL” apparaît dans la zone de texte supérieure ou inférieure selon le four sélectionné et “550” s'affiche. “Rég temp ou” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Cuis. au gril” défile dans la zone de texte du four sélectionné et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   REMARQUE : La température du four peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée et en appuyant ensuite sur START (mise en marche).

   “GRIL” défile dans la zone de texte du four sélectionné une fois que la température réglée est atteinte et y reste jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton OFF (arrêt) du four sélectionné.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Pour faire fonctionner une cuisson au gril avec une durée de cuisson :

1. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. Le préchauffage n’est pas nécessaire.
2. Placer la porte du four à la position de butée de cuisson au gril.
3. Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au gril) du four supérieur ou inférieur. “GRIL” apparaît dans la zone de texte supérieure ou inférieure selon le four sélectionné et “550°F” s'affiche. “Rég temp ou” apparaît dans la zone de texte, suivi de “Appuyez START”.

4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
5. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

   "Réglez la durée de cuisson ou appuyez START" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   "Cuis. au gril" défile dans la zone de texte du four sélectionné et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   REMARQUE : La température du four peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée et en appuyant ensuite sur START (mise en marche).

   "GRIL" défile dans la zone de texte du four sélectionné une fois que la température réglée est atteinte et y reste jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton OFF (arrêt) du four sélectionné ou que l'on ouvre la porte.

   Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint.
7. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
8. Retirer les aliments du four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le(s) four(s) lors de la cuisson au gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. La plupart des aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".

	FOUR SUPÉRIEUR			FOUR INFÉRIEUR		
ALIMENTS	**POSITION DE LA GRILLE**	**RÉGLAGE**	**DURÉE DE CUISSON (en minutes)**	**POSITION DE LA GRILLE**	**RÉGLAGE**	**DURÉE DE CUISSON (en minutes)**
Bifteck 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	1	550	15-19	4	550	15-19
Galettes de viande hachée 4 oz (113 g), ¾" (2 cm) d'épaisseur jusqu'à 12 oz, bien cuites jusqu'à 6 oz, bien cuites	1 1	550 550	15-19 15-19	4 4	550 550	15-19 15-19
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuites	1	550	22-27	4	550	22-27
Poulet morceaux de poitrine non désossés avec peau bien cuites	1	450	25-45	3 ou 4	450	25-45
Poisson* Filets, floconneux Darnes, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, floconneux	1 1	450 450	6-13 10-16	4 4	450 450	6-13 10-16

*Lors de la cuisson au gril du poisson, vaporiser le plat de cuisson au gril avec de l'huile de cuisson. Ne pas tourner les filets de poisson.

Pour les hamburgers saisis à l'extérieur mais avec une cuisson bleue à l'intérieur, réduire la durée de cuisson au gril sur un côté.

Cuisson lente

La fonction de cuisson lente est idéale pour les aliments tels que le boeuf, la volaille et le porc. Ce programme permet de cuire les aliments à de faibles températures pendant de longues périodes. Les aliments peuvent être cuits pendant un maximum de 12 heures en fonction de la température sélectionnée.

Fourchette de température recommandée :

Durée de cuisson de 4 heures = 250 à 300°F (120 à 150°C)

Durée de cuisson de 8 heures = 200 à 250°F (93 à 120°C)

Durée de cuisson de 12 heures = 170 à 225°F (77 à 107°C)

- Les aliments doivent être complètement décongelés.
- Couvrir les aliments pour qu'ils restent tendres.
- Avant un rôtissage lent, on peut saisir la viande dans une poêle ou la saisir au gril des deux côtés pour la faire dorer davantage et en améliorer le goût et la tendreté.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser la grille plate et la placer en position 3.

Pour utiliser la fonction de cuisson lente :

Avant d'utiliser la fonction de cuisson lente, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Appuyer sur la touche SLOW COOK (cuisson lente) correspondant au four désiré.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée si l'on souhaite entrer une température autre que 225°F (107°C).

   La température de cuisson lente peut être réglée entre 170°F (77°C) et 300°F (150°C).

4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur indique “Préchauffage” jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   “Lo” apparaît aussi sur l'afficheur jusqu'à ce que le four atteigne une température d'au moins 170°F (77°C).

   Lorsqu'une température d'au moins 170°F (77°C) est atteinte, l'affichage du four indique l'augmentation de température. 2 signaux sonores retentissent lorsque la température réglée est atteinte.

5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.

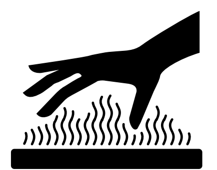
Cuisson par convection - four inférieur uniquement

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue et uniforme de l'air chaud dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides.

Durant la fonction de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et les élément(s) s'éteint/s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments et le ventilateur se rallume(nt) au besoin une fois la porte fermée.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille.

Conversion EasyConvect™

Les températures et durées de cuisson par convection peuvent différer de celles d'une cuisson standard. Selon la catégorie sélectionnée, la conversion EasyConvect™ réduit automatiquement la température et/ou durée de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

Les aliments sont regroupés en 3 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l'aliment qui doit être cuit. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	FOODS (aliments)
MEATS (viandes)	**Poulet :** entier et en morceaux **Pain de viande, rôtis :** porc, boeuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.)
BAKED GOODS (aliments cuits)	**Biscuits, pains :** à cuisson rapide, à levure **Gâteaux et biscuits** **Mets en sauce**
OTHER FOODS (autres aliments)	**Plats cuisinés surgelés :** frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza, lasagnes

Utilisation :

Avant d'utiliser la fonction de conversion de température de convection pour BAKED GOODS (aliments cuits) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four en ajoutant 15 minutes au temps de cuisson standard.

1. Appuyer sur EASY CONVECT (convection facile) jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse (MEATS [viandes], BAKED GOODS [aliments cuits] ou OTHER FOODS [autres aliments]), puis appuyer sur START.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START.

   “Préchauffage” apparaît sur l'affichage du four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
4. Placer les aliments dans le four au moment opportun.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux de fin de programme retentissent, si activés. Ouvrir la porte et vérifier la cuisson des aliments.
5. Appuyer sur LOWER OFF (arrêt four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Cuisson au four par convection

La cuisson par convection peut être utilisée pour cuire des aliments sur une ou plusieurs grilles. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Préchauffer la cuisinière avant de placer des aliments dans le four.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C).

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La fourchette de température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   "Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température.

   Lorsque la température réglée est atteinte, 2 signaux sonores se font entendre (si activés).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour le rôtissage des viandes et de la volaille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au gril, au four et par convection fonctionnent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

- Réduire le temps de cuisson de la recette de 15 à 30 %.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   "Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température.

   Lorsque la température réglée est atteinte, 2 signaux sonores se font entendre (si activés).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril par convection

La cuisson au gril par convection est idéale pour cuire des aliments tels que fines tranches de viande, filets de poisson et poulet sans peau et désossé. La porte du four doit être fermée pour pouvoir utiliser la fonction de cuisson au gril par convection.

Durant la cuisson au gril par convection, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le four à température constante tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

La température est préréglée à 550°F (288°C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril" pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Positionner la grille.

Placer l'aliment sur la grille froide de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 550°F (288°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 300°F and 550°F (149°C et 288°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   "Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température.

   Lorsque la température réglée est atteinte, 2 signaux sonores se font entendre (si activés).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée standard doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée. La levée rapide doit être utilisée pour les pâtes surgelées et peut être utilisée pour la deuxième levée des pâtes moulées.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 100°F (38°C), “Refroid four” s'affiche jusqu'à ce que la température soit inférieure à 100°F (38°C).

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche (“Standrd” ou “Rapid”).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 100°F (83°C), l'affichage indique “Refroid four” jusqu'à ce que la température soit inférieure à 100°F (83°C).

Cuisson minutée/de mise en marche différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet au(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. La cuisson différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée; la cuisson différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que le pain ou les gâteaux car ceux-ci pourraient ne pas cuire correctement.

La cuisson minutée est disponible sur la plupart des programmes à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

La cuisson différée peut être utilisée avec les programmes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection) et Convect Roast (rôtissage par convection).

Réglage d’une durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

   Lorsque l’heure d’arrêt est atteinte, le four s’arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

Réglage d’une durée de cuisson différée :

Avant le réglage, s’assurer que l’horloge est réglée à l’heure exacte. Voir la section “Horloge”.

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).
2. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure de mise en marche différée. L'heure de mise en marche différée correspond à l'heure à laquelle on souhaite que la cuisson commence.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson désirée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L’heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

   Le compte à rebours apparaît sur l'afficheur du four.

   Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, le four s’allume automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

   La température réglée et le compte à rebours en minutes apparaissent sur l'affichage du four.

   Lorsque l’heure d’arrêt est atteinte, le four s’arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

Caractéristique Keep Warm™

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm™ est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.

   “MAINT CHAUD” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 170°F (77°C) s'affiche.

   “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.

2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.

   La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 190°F (85°C).

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Maint chaud” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, et la température réglée s'affiche.

4. “MAINT CHAUD” ainsi que la température s'affichent tandis que le réglage Maintien au chaud est actif.
5. Placer les aliments dans le four.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la caractéristique Keep Warm™ :

Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) correspondant au four utilisé. Retirer les aliments du four.

Arrêt automatique/Mode Sabbat

Le module de commande du four est réglé pour éteindre le four automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Cette caractéristique peut être désactivée en utilisant le mode Sabbat.

- Le mode d'arrêt au bout de 12 heures est désactivé durant un mode Sabbat actif.
- Tous les sons et toutes les sonneries sont désactivés durant un mode Sabbat actif.
- Tous les modes de cuisson et de nettoyage, excepté le mode Cuisson au four, sont désactivés.
- Toutes les touches sont désactivées durant un mode Sabbat actif, sauf OFF (arrêt), Start (mise en marche), Kitchen Timer (minuterie de cuisine), Warming Zone On and Off (zone de réchauffage marche et arrêt), ainsi que les touches numériques.
- Le statut des lampes du four reste le même que celui qu'elles présentaient avant d'entrer au mode Sabbat.
- Une fois au mode Sabbat actif, la lampe du four ne répond pas à la touche Oven Light (lampe du four), ni à l'ouverture de la porte.
- Les minuteries sont désactivées durant le mode Sabbat actif.
- Les éléments de table de cuisson, y compris la zone de réchauffage peuvent être activés durant le mode Sabbat.

  REMARQUE : La zone de réchauffage doit être activée avant d'entrer au mode Sabbat. Une fois au mode Sabbat, les réglages de la zone de réchauffage ne peuvent pas être modifiés.

- Le verrouillage de la table de cuisson (si applicable) est désactivé durant le mode Sabbat.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Ouvrir la porte du four inférieur.
2. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9 et 6, puis sur START (mise en marche).
3. “Mode Sabbat - Pendant les fêtes, pour modifier la température, appuyez sur 0-9, puis Start. Appuyez sur 1 pour 170°F, Appuyez sur 2 pour 200°F Appuyez sur 3 pour 225°F Appuyez sur 4 pour 250°F Appuyez sur 5 pour 300°F Appuyez sur 6 pour 325°F Appuyez sur 7 pour 350°F Appuyez sur 8 pour 375°F Appuyez sur 9 pour 400°F Appuyez sur 0 pour 450°F” apparaît dans la zone de texte supérieure.
4. Appuyer sur la touche numérique correspondant au four désiré puis sur START pour confirmer votre sélection. Voir le tableau suivant. Le mode Sabbat est désormais activé mais pas encore actif.

Température	Touche numér-ique	Température	Touche numér-ique
170°F (76,7°C)	1	325°F (162,8°C)	6
200°F (93,3°C)	2	350°F (176,7°C)	7
225°F (107,2°C)	3	375°F (190,6°C)	8
250°F (121,1°C)	4	400°F (204,4°C)	9
300°F (148,9°C)	5	450°F (232,2°C)	0

5. Fermer la porte du four.

   Avant de pouvoir activer le mode Sabbat, on doit démarrer une fonction de cuisson au four sur l'un des fours ou sur les deux fours. Le fonction de cuisson au four peut être réglée avec Cook Time (durée de cuisson) ou Delay Start (mise en marche différée), si désiré. Voir la section “Cuisson au four” ou “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.

Désactivation du mode Sabbat :

1. Ouvrir la porte du four inférieur.
2. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9 et 6, puis sur START (mise en marche).
3. “Sabbath off ” apparaît dans la zone d'affichage texte supérieure.
4. Fermer la porte du four.

Activation d'un mode Sabbat activé :

Le mode Sabbat peut être activé à tout moment durant un mode Sabbat activé.

1. Lorsqu'une fonction de cuisson au four, minutée ou non, a démarré (voir la section “Cuisson au four” pour obtenir de l'aide sur la mise en marche de la fonction de cuisson au four), appuyer sur OPTIONS, puis sur 7 sur le clavier numérique; “Cuis-sabbat” apparaît dans la zone de texte supérieure.

   Pour une fonction de Cuisson minutée, la durée s'affichera également une fois que le four commencera à chauffer.

   Au bout de 3 secondes, l'affichage fera défiler en continu “Mode Sabbat - Pendant les fêtes, pour modifier la température, appuyez sur 0-9, puis Start. Appuyez sur 1 pour 170° F, Appuyez sur 2 pour 200° F Appuyez sur 3 pour 225° F Appuyez sur 4 pour 250° F Appuyez sur 5 pour 300° F Appuyez sur 6 pour 325° F Appuyez sur 7 pour 350° F Appuyez sur 8 pour 375° F Appuyez sur 9 pour 400° F Appuyez sur 0 pour 450° F.”

   Voir le tableau dans “Activation du mode Sabbat (une seule fois)” dans cette section pour modifier la température.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur seulement un four) :

1. Appuyer sur la touche numérique du réglage de température désiré. Voir le tableau dans “Activation du mode Sabbat (une seule fois)” dans cette section. Aucune température n'apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) pour le four désiré.
2. Appuyer sur la touche numérique du réglage de température désiré. Voir le tableau dans “Activation du mode Sabbat (une seule fois)” dans cette section.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température.

Désactivation d'un mode Sabbat activé :

Sabbath Mode can be deactivated at any time during an enabled Sabbath Mode.

1. Appuyer sur OPTIONS, puis “7” pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre le(s) four(s).

Si une panne de courant se produit durant le mode Sabbat

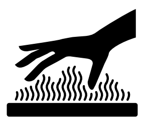
Si une panne de courant se produit au cours du mode Sabbat, la zone de texte supérieure affiche “Sabbat”. Appuyer sur UPPER ou LOWER OFF (arrêt du four supérieur ou inférieur) pour quitter le mode Sabbat et revenir au mode d'arrêt automatique.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

REMARQUE : Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

IMPORTANT :

La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.

Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un des fours est en cours de nettoyage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d’autonettoyage.

Tant que “VERROUILLE” est affiché, il est impossible d’ouvrir la porte. Pour éviter d’endommager la porte, ne pas forcer l’ouverture de la porte tant que “VERROUILLE” est affiché.

Si l'une des portes de four est laissée ouverte, “Porte ouverte? Nettoyage annulé” apparaît sur l'affichage, et un signal sonore retentit. Fermer la porte du four et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

REMARQUE : Seul un four peut utiliser le programme Self-Clean (autonettoyage) à la fois, et une durée de 24 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

NIVEAU DE NETTOYAGE	DURÉE DE NETTOYAGE TOTALE (comprend 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (Rapide)	2 heures
2	2 heures 30 minutes
3	3 heures
4 (normal)	3 heures 30 minutes
5	4 heures
6 (Maximum)	4 heures 30 minutes

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

   “APPUYEZ SUR (1) POUR LE FOUR SUPÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte supérieure et “APPUYEZ SUR (2) POUR LE FOUR INFÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte inférieure.
3. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four à nettoyer.

   “ÔTEZ GRILLES” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “SÉLECT. OPTION”. Dans l'autre zone de texte, “Appuyez sur 1 Nettoyage manuel” apparaît.
4. Choisir le réglage Standard Clean (nettoyage manuel) en appuyant sur le 1. “Sélect niveau” apparaît dans la zone de texte et “Appuyez sur 1. Niveau 1 (Rapide) 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (Rég), 5. Niveau 5, 6. Niveau 6 (Max)” défile sur l'affichage.
5. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate, suivie de START.

   “DÉV. DANS XXX” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). “VERROUILLAGE” défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

   Une fois la porte verrouillée, “NET-FOUR SUP.” ou “NET-FOUR INF.” défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d’autonettoyage est terminé :

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. “REFROID FOUR” défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).

“DÉVERROUILLER” s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteint.

Pour différer l’autonettoyage :

1. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée).

   “APPUYEZ SUR 1 POUR LE FOUR SUPÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte supérieure et “APPUYEZ SUR 2 POUR LE FOUR INFÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur 1 ou 2 pour sélectionner le four désiré.

   “--:--” s'affiche, ainsi que “Réglez heure départ. Appuyez START” défile dans la zone de texte du four sélectionné.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.

   “Sélectionnez le mode cuisson/nettoyage” défile dans la zone de texte du four sélectionné.
4. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

   “ÔTEZ GRILLES” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “SÉLECT. OPTION”. Dans l'autre zone de texte, “Appuyez sur 1 Nettoyage manuel” apparaît.
5. Sélectionner le réglage de nettoyage manuel en appuyant sur le 1.

   “Sélect niveau” apparaît dans la zone de texte et “Appuyez sur 1. Niveau 1 (Rapide) 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (Rég), 5. Niveau 5, 6. Niveau 6 (Max)” défile sur l'affichage.
6. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   Le programme de nettoyage commence et le nom défile dans la zone de texte supérieure. “DÉV. DANS XXX” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). Après 5 secondes, “VERROUILLAGE” défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

   Une fois la porte verrouillée, “NET-FOUR SUP.” ou “NET-FOUR INF.” défile sur l'affichage jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d’autonettoyage est terminé :

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. Après 5 secondes, “REFROID FOUR” défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).

“DÉVERROUILLER” s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteint.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s’assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l’eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d’indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d’aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d’éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d’acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) : Voir la section “Assistance ou service” pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l’eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

VITROCÉRAMIQUE

Afin d'éviter d'endommager la vitrocéramique, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d’ammoniaque.

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement le nettoyant pour table de cuisson pour aider à éviter les éraflures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Ce nettoyant peut être commandé comme accessoire. Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les taches tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir la section “Assistance ou service” pour commander. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

Méthode de nettoyage :

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

  Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu’à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :

  Frotter le produit sur la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu’à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :

  Frotter la crème sur la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l’aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu’à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu’à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n’affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors du retrait ou de la réinstallation des boutons, s’assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons, le cas échéant.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d’éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d’acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Pour éviter d'activer les commandes lors du nettoyage, on peut activer la caractéristique Verrouillage des commandes (sur certains modèles). Voir la section “Verrouillage des commandes”.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Retirer les grilles, sans quoi elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

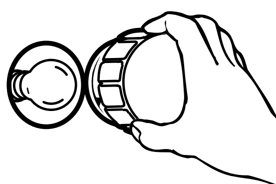
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Porte du four

IMPORTANT :

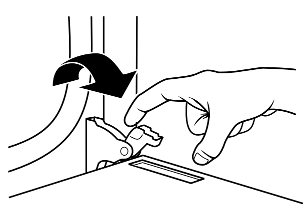
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas frapper la vitre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

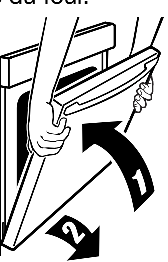
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Abaisser le verrou de charnière vers soi de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Le verrouillage des commandes de la table de cuisson a-t-il été réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément de cuisson ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il illuminé une fois que le(s) bouton(s) de commande sont éteints?** Voir "Témoins lumineux de surface chaude" dans la section "Commandes de la table de cuisson – Système tactile de gestion personnalisée de la température" ou "Commandes de la table de cuisson – Boutons standard", selon votre modèle.

Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande ou les commandes des éléments sont-ils réglés au niveau approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson - Système tactile de gestion personnalisée de la température" ou "Commandes de la table de cuisson – Boutons standard", selon votre modèle.
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?** Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé?** Voir la section "Module de commande électronique tactile en verre du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée/différée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?** Voir la section "Arrêt automatique/Mode Sabbat".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Commande de la température du four".

Des messages s'affichent

- **L'afficheur indique-t-il "12:00"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir "Affichage" dans la section "Module de commande électronique tactile en verre du four". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir "Horloge" dans la section "Module de commande électronique tactile en verre du four".
- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage" dans la section "Module de commande électronique tactile en verre du four". Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée/différée".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?** Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section "Cuisson au four", "Cuisson au gril", "Conversion Easy convect", "Cuisson au four par convection", "Rôtissage par convection" ou "Cuisson au gril par convection".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles installées correctement?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné KitchenAid le plus proche.

Accessoires

Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 4396920

Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 8212510

Nettoyant pour table de cuisson

(surfaces en porcelaine ou en verre)

Commander la pièce numéro 31464

Protecteur de table de cuisson

(surfaces en porcelaine ou en verre)

Commander la pièce numéro 31463

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce numéro 31682B

Pierre à pizza

Commander la pièce numéro 4378577

Trousse de lèchefrite

Commander la pièce numéro W10123240

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “KitchenAid”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d’achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Éléments électriques
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs
- Toute fissuration du joint d'étanchéité en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine
- Toute fissuration de la table de cuisson en vitrocéramique due à un choc thermique
- Éléments de l'unité de surface

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par KitchenAid.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien KitchenAid autorisé n'est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

W10291452A
7/10

Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.